

# BOLO DE BRANCO COM RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MORANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
3 colheres (sopa) de manteiga  
1 xícara de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de leite (200 ml)  
1 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:  
1 lata de leite condensado  
1 creme de leite  
1 suco em pó (sabor morango)  
1 colher (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Bata as claras em neve.  
Em seguida, adicione as gemas.  
Adicione a manteiga e o açúcar, e bata até ficar um creme esbranquiçado.  
Acrescente toda a farinha de trigo em seguida.  
Por último, adicione o leite e o fermento na batedeira, e bata bem até ficar uma massa homogênea.  
Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo.  
Leve ao forno preaquecido a 180° C por 35 minutos.

### RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de morango:  
Em uma panela, coloque a manteiga, o leite condensado, o creme de leite e o pacote de suco em pó sabor morango.  
Misture tudo muito bem.  
Leve ao fogo baixo por aproximadamente 15 minutos, ou até ficar no ponto de brigadeiro.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16823-bolo-de-branco-com-recheio-de-brigadeiro-de-morango.html>