

# 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>