

NAKED CAKE DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 claras
4 gemas
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado
2 latas de leite
2 gemas
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de baunilha
1 caixinha de morango
1 potinho de geleia de morango
2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, acrescente o açúcar.
Depois, acrescente as gemas e bata por uns 2 minutos.
Acrescente a farinha peneirada e continue batendo.
Acrescente o leite e o fermento e bata por 1 minuto.
Unte duas formas redondas pequenas e coloque metade da massa em cada uma.
Asse por 30 minutos em forno a 180º C.

RECHEIO:

Recheio:Coloque numa panela o leite condensado, as latas de leite, o amido de milho, as gemas e a essência de baunilha.

Em outra panela, coloque os morangos picados com o açúcar e ferva até os morangos diminuírem.

Mexa sempre até ficar com aspecto de mingau e reserve.

DECORAÇÃO:

Decoração: Coloque o creme e a calda dos morangos entre os dois bolos.

Em cima decore com a geleia, açúcar de confeiteiro e morangos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22010-naked-cake-de-morango.html>