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 ate 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