

BOLO DE MORANGO MOLHADINHO

INGREDIENTES

4 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de mistura em pó sabor morango tipo nesquik

1 xícara (chá) de água

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

margarina e farinha de trigo para untar

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 caixa de morangos limpos (300 g)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve.

Acrescente as gemas, o açúcar, a mistura de morango, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição.

Coloque em uma forma retangular média untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar o palito, ele saia limpo.

Retire do forno.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, e os morangos.

Regue o bolo com essa calda.

Corte em pedaços e embrulhe em papel alumínio.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22539-bolo-de-morango-molhadinho.html>