

EXPLOSÃO DE MORANGO

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite

100 g de morango

1 colher de essência de baunilha

1 xícara de farinha de trigo

1 ovo grande

150 g açúcar mascavo

1 colher pequena de fermento

1 pote de geleia de morango

200 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Derreta 100 g de morango na frigideira e acrescente o leite.

Mexa bem até perceber que está grudando no fundo.

Despeje em um pote tampado e leve à geladeira.

Coloque em um pote a manteiga e o açúcar, mexa até ficar marrom.

Acrescente a essência de baunilha e mexa.

Bata o ovo e coloque-o, mexa bem, acrescente a farinha aos poucos enquanto mistura.

Adicione o fermento e mexa.

Quando chegar um ponto que dê pra pegar, faça bolinhas.

Faça bolinhas e fure um pouco, mas deixe massa no fundo.

Adicione a geleia e coloque o morango com o leite misturado.

Feche, disponha em uma forma com papel manteiga, amasse um pouquinho e coloque em uma forma com 2 cm de distância entre eles.

Coloque a 260º C do forno por 10 minutos, retire do forno e sirva com leite.

Boa sobremesa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23279-explosao-de-morango.html>