

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.
Mexe 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>