

BOLO DE FRUTAS COM CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar

CREME:

Creme: 500 ml de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 gemas

1 xícara (chá) de leite condensado

DEMAIS INGREDIENTES:

Demais ingredientes: 1 xícara (chá) de kiwi picado

1 xícara (chá) de manga picada

1 xícara (chá) de morango

1 xícara (chá) de abacaxi picado

1/2 xícara (chá) de cereja

1/2 xícara (chá) de physalis

1/2 xícara (chá) de mirtilo

3 figos

500 ml de chantilly

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa batedeira, bata os ovos com o açúcar até que obtenha um creme claro.

Acrescente, sem parar de bater, a água, o óleo e a farinha de trigo.

Por último, adicione o fermento, misture delicadamente e despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar no forno médio (180º C) preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

CREME:

Creme:Em uma panela, coloque o leite, a farinha de trigo, as gemas, o leite condensado e misture.

Em seguida, leve a panela ao fogo e, mexendo sempre, deixe apurar até que engrosse.

Despeje em uma travessa e deixe esfriar na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio.

Em seguida, espalhe metade do creme e cubra com metade das frutas.

Coloque no recheio metade do creme e frutas picadas e reserve.

Junte o chantilly ao restante do creme e misture.

Cubra o bolo e decore com o restante das frutas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24497-bolo-de-frutas-com-creme.html>