

# BOLO DE MORANGO SIMPLES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 4 ovos

2 e 1/2 copos de farinha de trigo (medido com copo de requeijão)

2 copos de açúcar (medido com copo de requeijão)

1 copo de água quente (medido com copo de requeijão)

1 colher bem cheia de fermento em pó

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher cheia de margarina

2 caixas de morangos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Separe as gemas das claras, cada uma em um recipiente, e reserve as gemas.

Adicione as claras na batedeira e bata bem até ficar bem firme (em média 7 minutos), reserve as claras batidas.

Adicione as gemas e meio copo da água quente e bata na batedeira até fazer bastante espuma.

Sem parar de bater, adicione nessa espuma a farinha de trigo aos poucos alternando com água quente que restou no copo.

Continue batendo e adicione o açúcar.

Bata por mais 5 minutos e, se perceber a massa muito pesada ou grossa, adicione mais uma pequena quantidade de água para que fique mais leve (marcar 2 a 3 dedos no copo e adicionar aos poucos).

Deligue a batedeira e adicione as claras batidas que estão reservadas mexendo com uma colher de pau de baixo para cima para que misture bem.

Por fim, adicione o fermento em pó.

Unte uma forma (que não seja muito grande, pois essa medida de receita é para um bolo pequeno. Se feita numa forma muito grande o bolo não cresce) com pouca farinha e margarina e adicione a massa.

Deixe assar em temperatura média por aproximadamente 40 minutos.

## RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura:Leve ao fogo médio a manteiga e o leite condensado.

Cozinhe até desgrudar do fundo da panela.

Abaixe o fogo e adicione o creme de leite sem parar de mexer por mais 3 minutos.

Apague o fogo e reserve o creme.

Corte os morangos e reserve (não misturar no creme).

## MONTAGEM:

Montagem:Com o bolo esfriado, desenforme e corte em duas camadas (dependendo da altura do bolo, pode-se cortar em até 3).

Recheie bem com o creme e coloque uma parte morangos picados.

Coloque a tampa do bolo e aplique a outra parte do creme.

Coloque mais morangos em cima decorando da maneira que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27326-bolo-de-morango-simples.html>