

BOLO DE MORANGO FÁCIL

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 xícara de pó alimentício sabor morango

1 xícara de leite

6 ovos

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sobremesa de fermento em pó

CALDA:

Calda: 4 colheres de chocolate em pó

5 colheres de leite

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Junte o pó alimentício e a xícara de leite em uma panela e esquite até dissolver por completo, reserve.

Bata em potência máxima, na batedeira, os ovos e o açúcar até adquirir um volume maior e textura de esponja, espuma.

Junte, com o auxílio de uma colher, pouco a pouco 1 xícara de farinha de trigo e o amido de milho peneirados.

Em seguida coloque o leite morno misturado ao pó alimentício.

Adicione o fermento delicadamente até dissolver por completo.

Coloque em forma untada e enfarinhada com medida próxima a 21x28.

Leve ao forno preaquecido a 280°C por aproximadamente 35 a 40 minutos.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo todos ingredientes até formar uma calda molinha.

Coloque sobre o bolo ainda quente com alguns furinhos (para a calda penetrar no bolo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28560-bolo-de-morango-facil.html>