

BOLO TENTAÇÃO DE MORANGO

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de sopa de açúcar

8 colheres de chá de sal

2 ovos

1 xícara de ricota fresca amassada

3 colheres de sopa de azeite

TENTAÇÃO DE MORANGO:

Tentação de morango: 750 g de morangos frescos cortados ao meio

2 colheres de sopa de açúcar

9 xícaras de água morna

1 colher de sopa de canela em pó

3 colheres de sopa de vinho do porto

RECHEIO:

Recheio: 1 colher de chá de cravo da índia

800 g de cereja fresca

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Misture todos os ingredientes, amasse com as pontas dos dedos até obter uma farofa grossa e reserve na geladeira.

TENTAÇÃO DE MORANGO:

Tentação de morango: Em uma panela, misture os morangos, adicione o vinho do porto e cozinhe por aproximadamente 15 minutos, até obter pedaços da fruta.

Acomode o bolo (massa reservada) em uma assadeira, cubra com os morangos e asse por 35 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture a cereja com o cravo e pincele o bolo pré-assado.

PARA SERVIR:

Para servir: Em um refratário, corte fatias finas de bolo, acomode em uma travessa e pincele o recheio sobre o bolo. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28931-bolo-tentacao-de-morango.html>