

BOLO DE MORANGO COM LEITE CONDENSADO CONSISTENTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 colher (café) de essência de baunilha

1/2 colher (cafe) de essência de morango

3 colheres (sopa) de açúcar

Opcional: 3 colheres (sopa) de leite, iogurte ou água

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

12 morangos médios maduros

COBERTURA:

Cobertura:Chantilly ou Pasta Americana

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater na batedeira as claras em neve até que estejam em ponto suspiro.

Adicionar aos poucos o açúcar, ainda batendo, sempre na velocidade 1 da batedeira.

Em seguida adicionar as gemas uma a uma ainda batendo.

Adicione a essência de baunilha e a de morango.

Peneire a farinha e adicione devagar à massa, ainda com a batedeira ligada.

O leite, água ou iogurte é opcional para quem desejar uma massa mais fofinha e menos parecida com a massa de pão de ló. O segredo para essa massa, caso queira aumentar ou reduzir as medidas, é adicionar sempre uma colher de farinha a menos do que a quantidade de ovos.

Após bater com a farinha, adicione o fermento e bata mais um pouco.

Coloque em uma forma retangular de aproximadamente 30x18 untada com manteiga ou margarina e leve para assar em forno preaquecido, a 180°C.

TEMPO NO FORNO:

Tempo no forno: Aproximadamente 10 minutos ou até espetar com um palito de dentes e ele sair seco.

Dica: evite abrir o forno muitas vezes para que a massa não endureça. Não se assuste, ele não deve crescer muito.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo médio o leite condensado com uma colher de sopa de manteiga ou margarina.

Mexa sempre como se estivesse fazendo brigadeiro.

Mexa até se aproximar do ponto de enrolar e então adicione o creme de leite e mexa.

Quando estiver em ponto de não cair mais da colher desligue o fogo.

Pique os morangos em pedaços pequenos e misture ao brigadeiro branco já morno.

MONTAGEM:

Montagem: Espere o recheio e a massa esfriar.

Passe uma espátula nas laterais da forma para iniciar a soltura da massa da forma.

Desenforme sobre um pano de louças úmido.

Corte a massa ao meio e posicione uma das partes em uma nova forma.

Espere essa massa com um garfo e umedeça com leite e açúcar.

Em seguida coloque o recheio sobre essa parte e coloque a outra metade sobre eles.

Agora é só escolher se prefere enfeitar com chantilly ou pasta americana.

Este bolo fica exatamente do tamanho de um bolo de 1,5 kg para aproximadamente 10 pessoas.

Cortando pedaços médios rende bastante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29430-bolo-de-morango-com-leite-condensado-consistente.html>