

BOLO DE MORANGO COM CALDA

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 pacote de suco de morango (que faz 2 litros)
- 180 ml de leite
- 4 ovos
- 160 ml de óleo
- 2 colheres rasas de fermento
- 2 xícaras de açúcar

PARA A CALDA:

- Para a calda: 1 xícara de açúcar
- 20 morangos picados
- 1 xícara de água
- 6 gotas de essência de baunilha
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Colocar todos os ingredientes da calda na mesma panela e mexer (o segredo é mexer bem).

Retirar a calda do fogo quando estiver bem encorpada.

Não é uma calda que cristaliza depois de fria.

Deixe esfriar.

Quando o bolo estiver pronto, retire-o do forno e jogue a calda por cima.

Bom apetite.

A calda pode ser com achocolatado também.

Mas se for acrescentar o chocolate, você pode trocar a água por leite e colocar 1 xícara de achocolatado para meia de açúcar e acrescentar mais uma colher de manteiga.

Bem, estas alterações só devem ser feitas, se você decidir pela calda de morangos com chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29654-bolo-de-morango-com-calda.html>