BOLO GELADO DE FRUTAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 claras

4 gemas

4 colheres de sopa de água

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de pó royal

gotas de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio:2 caixas de morango

1 abacaxi pérola

1/2 copo suco de melancia (suco da própria fruta)

1 xícara de açúcar

CREME:

Creme:1 vidro de leite de coco

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 gema

3 colheres de maizena

leite

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve-as.

Bata as gemas, o açúcar, a água e a farinha de trigo.

Misture e, em seguida, adicione as claras em neve, o pó royal e as gotinhas de essência de baunilha.

CREME:

Creme:Leve ao fogo baixo, o leite de coco, o leite condensado, o creme de leite, a gema e a maizena e mexa até engrossar.

Quando ele estiver grosso, adicione um pouco de leite (a quantidade do leite vai depender se você vai querer o recheio de cima mais mole ou mais duro).

MONTAGEM:

Montagem:Separe as frutas da água em que ela foi fervida e reserve a água.

Unte uma forma com óleo e farinha, coloque as frutas no fundo da forma, jogue a massa do bolo por cima e leve em fogo baixo (180°C) por 30 minutos ou até assar.

Retire do forno, desenforme e molhe com a água em que foram cozidas as frutas.

Jogue o creme por cima e leve à geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30201-bolo-gelado-de-frutas.html