

BOLA DE MORANGO DA MARIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 caixa de morangos

2 ovos

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve e reserve.

Bata bem a manteiga, o açúcar e as gemas.

Acrescente aos poucos o leite e a farinha.

Por último, sem bater, junte as claras em neve e o fermento.

Asse por 40 minutos

RECHEIO:

Recheio:Corte a caixa de morangos em cubos, bata as claras em neve com o açúcar.

Junte as claras em neve com os morangos e bata por 20 segundos.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio.

Em uma parte coloque um pouco do recheio.

Tampe com a outra metade, pegue o resto do recheio e cubra o bolo inteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32369-bola-de-morango-da-maria.html>