

BOLO RECHEAO DA MORANGUINHO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha

1 xícara de açúcar

4 colheres de chá de fermento

1/2 colher de chá de sal

1/2 xícara de manteiga sem sal

1 ovo

1/3 xícara de leite

2 xícaras de morangos picados(mas pode usar: morango, framboesa, banana, cereja e amoras
chantilly

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 230°C

Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal

Acrescente manteiga e, usando uma faca ou cortador de massa, corte a mistura até que esteja em pedaços do tamanho de ervilhas

Em outra tigela, acrescente o ovo e o leite e bata bem

Despeje a mistura líquida na seca e mexa até ficar homogênea

Despeje a massa em uma assadeira redonda de 8 polegadas.

Asse por 15 minutos ou até dourar

Assim que esfriar, fatie o bolo horizontalmente em duas partes iguais

Espalhe o chantilly na camada inferior

Acrescente uma camada de fatias de morango(ou framboesa, banana,cereja e amora) sobre o chantilly

Coloque a parte superior do bolo

Cubra com fatias de morango(ou framboesa,banana,cereja e amora) e chantilly

Adicione confetes ao seu gosto

Decore a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32512-bolo-recheao-da-moranguinho.html>