

BOLO GELADO DE MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite quente

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1/2 quilo de morangos frescos

1 lata de leite condensado

6 colheres (sopa) de licor maraschino

COBERTURA:

Cobertura: chantilly

morangos inteiros

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve firme, sem parar de bater, junte as gemas uma a uma, o açúcar e o leite aos poucos.

Misture a farinha peneirada com o fermento.

Despeje em fôrma de 26 cm de diâmetro e asse em forno (200°C), por 35 minutos.

Desenforme depois de frio, corte em três camadas e recheie com os ingredientes.

Lave os morangos, esmague-os com um garfo.

Misture o leite condensado e o licor.

Recheie o bolo.

Cubra-o com chantilly e o decore-o com morangos inteiros.

Sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32873-bolo-gelado-de-morangos.html>