

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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