

TORRE DE MORANGO

INGREDIENTES

BOLO BRANCO:

Bolo branco:4 ovos

1 e 1/4 de xícara chá de açúcar

2 xícaras chá de farinha de trigo

3/4 de xícara chá de leite (120 ml)

1 colher sopa de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:100 g de suspiros

2 caixinhas de morangos lavados e secos

1/2 litro de chantilly

MODO DE PREPARO

BOLO BRANCO:

Bolo branco:Bata na batedeira os ovos, açúcar e o leite até formar um creme.

Em seguida adicione a farinha de trigo misturando bem e por último o fermento.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.

DECORAÇÃO:

Decoração:Bata o chantilly, corte parte dos morangos e recheie o bolo.

Cubra com o restante do chantilly e com os morangos mais vistosos.

Use os suspiros para enfeitar melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34378-torre-de-morango.html>