

BOLO DE MORANGOS NA TRAVESSA

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha

1 caixa de gelatina de morango

500 ml de água fervente

1 kg de morangos

2 potes de nata

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Bater o ovos na batedeira.

Colocar as 6 colheres de açúcar.

Deligar e misturar as 6 colheres de farinha.

Colocar numa travessa untada de óleo e levar ao forno.

Quando o pão de ló estiver pronto, deixe esfriar.

Desmanche a gelatina de morango na água.

Molhe todo o pão de ló com a gelatina.

Coloque morangos picados em cima.

Bata um pote de nata na batedeira com o açúcar de cada vez.

Cubra os morangos com esta nata batida.

Enfeite com morangos.

Coloque para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35889-bolo-de-morangos-na-travessa.html>