

BOLO DE MORANGO CAIXA DE SURPRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 e 1/4 de água fervente
4 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 caixinha de morangos

COBERTURA:

Cobertura: chantilly
morangos para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a água para ferver.

Em uma tigela separe as gemas das claras.

Bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela bata as gemas junto com a água fervente e adicione o açúcar aos poucos.

Depois, aos poucos, junte a farinha de trigo e continue a bater em velocidade alta por aproximadamente 10 minutos.

Junte o fermento e desligue a batedeira.

Com uma colher de pau junte as claras batidas em neve na massa com movimentos delicados. Leve ao forno preaquecido em forma untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

MONTAGEM:

Montagem: Depois do bolo frio corte uma fatia de aproximadamente meio centímetro da tampa do bolo e reserve. Faça um corte nas laterais retirando toda a massa do miolo do bolo deixando apenas a massa em forma de

caixa. Esfarele a massa do bolo em uma vasilha e junte o creme de leite e o leite condensado e misture. Coloque os morangos picados na mistura.

Retorne essa mistura à caixa da massa do bolo reservada, tampe com a fatia e cubra com o chantilly.

Decore com morangos e leve à geladeira antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39927-bolo-de-morango-caixa-de-surpresa.html>