

BOLO DE MORANGOS E SUSPIROS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

CREME PARA O RECHEIO:

Creme para o Recheio: 1 gema

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite integral

2 e 1/2 colheres de sopa de maizena

1 lata de creme de leite sem soro

2 caixas de morango lavados e picados

1 pacote de suspiro picados

COBERTURA:

Cobertura: Reserve metade do creme do recheio, sem o creme de leite.

DECORAÇÃO:

Decoração: 2 pacotes de bolachas folheadas

2 caixas de morango

100 g de suspiro

GEL PARA BRILHO DOS MORANGOS:

Gel para brilho dos morangos: 3 colheres de sopa açúcar de confeiteiro

3 colheres de sopa de água

1 colher de chá de maizena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve até ficar em ponto de suspiro, acrescente com a batedeira ligada as gemas uma a uma, continue batendo e vá acrescentando o açúcar peneirado.

Desligue a batedeira, acrescente o trigo peneirado aos poucos, mexendo lentamente de baixo para cima, por último acrescente o fermento e misture sem bater.

Leve ao forno preaquecido a 180°C em forma untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque a gema, o leite, o leite condensado e a maizena e leve ao fogo, até engrossar, mexendo sempre para não queimar.

Desligue o fogo, reserve a metade desse creme para a cobertura, e a outra metade acrescente 1 lata de creme de leite sem o soro.

Em uma tigela misture o recheio já frio com os morangos e o suspiro, reserve.

GEL DE BRILHO:

Gel de Brilho: Leve tudo ao fogo até engrossar, deixe esfriar.

Coloque os morangos da decoração em uma forma forrada com papel alumínio, e passe o gel uma a uma, cobrindo-os. Leve à geladeira por 30 minutos e estão prontos para a decoração.

MONTAGEM:

Montagem: Depois do bolo pronto e frio, corte ao meio e recheie.

Faça a cobertura do bolo com o creme reservado, nas laterais vá colocando as bolachas uma a uma, até contornar por completo o bolo.

Coloque os morangos já com o gel de brilho, e espalhe o suspiro.

Finalize com o laço e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41061-bolo-de-morangos-e-suspiros.html>