

BOLO MIL FOLHAS DE MORANGO

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme:2 latas de leite condensado

2 latas de leite

2 gemas

4 colheres de amido de milho

2 colheres sopa de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas peneiradas e o amido.

Leve ao fogo médio até engrossar.

Acrescente a baunilha, mexa bem e deixe esfriar bem.

MONTAGEM:

Montagem:Em um prato, coloque uma placa de massa folhada, polvilhe açúcar de confeiteiro, creme e morangos.

Repita todo o procedimento até terminar com a massa folhada.

Decore com chantilly e morangos.

Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41761-bolo-mil-folhas-de-morango.html>