

BOLO DE MORAMGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar a fôrma

RECHEIO:

Recheio: 3 claras em neve

3 xícaras (chá) de chantilly

1 ½ xícara (chá) de morango picado

200 g de suspiro picado

COBERTURA:

Cobertura: 4 xícaras (chá) de chantilly

Morango a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, misture os ovos, acrescente o açúcar, o sal.

Bata até que fique homogêneo.

Desligue a batedeira, acrescente a farinha de trigo aos poucos, o fermento, a essência e misture delicadamente.

Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve para assar no forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 20 minutos ou até que fique dourado.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Misture em uma tigela as claras em neve, o chantilly, o morango e o suspiro.

Deixe no refrigerador por 15 minutos.

Corte o bolo ao meio, coloque o recheio e cubra com a outra parte do bolo.

Por fim, decore com chantilly e morango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41841-bolo-de-morango.html>