# BOLO DE BAUNILHA E MORANGO

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:6 claras em neve (separe as gemas)

2 xícaras (chá) de açúcar

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres de (sopa) ecencia de baunilha

3 xicaras de leite

### RECHEIO:

Recheio:3 caixas de morangos picados

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1/2 lata de leite

3 gemas

1 colher (sobremesa) de amido de milho

1 lata de guaraná para molhar o bolo

### COBERTURA:

Cobertura:Morangos para enfeitar

1 garrafinha de chantilly, batido com 3 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### BOLO DE BAUNILHA:

Bolo de baunilha:Bata as claras em neve.

Acrescente o açúcar e bate na batedeira com a essência de baunilha.

Acrescente as gemas e bata mais um pouco.

Pare de bater e acrescente a farinha de trigo, aos poucos, colocando também o leite de maneira intercalada e misturando manualmente.

Acrescente o fermento e misture mais um pouco.

Asse em forma untada e forno preaquecido, a 180°C, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

Devem ser feitas 2 massas de pão-de-ló.

## RECHEIO:

Recheio:Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho.

Leve a mistura ao fogo.

Mexa sem parar, até o creme engrossar.

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

## MONTAGEM:

Montagem:Molhe o bolo com guaraná.

Recheie com creme e morangos picados.

Coloque oura camada de bolo, molhado com guaraná.

Cubra com chantilly e enfeite com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43140-bolo-de-baunilha-e-morango.html