

BOLO CREMOSO DE MORANGO

INGREDIENTES

PARA RECHEIO E A COBERTURA:

Para recheio e a cobertura: 1/2 kg de morango maduro

1/2 xícara de açúcar

1/2 kg de chantilly

castanha-do-pará em lascas

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até obter um creme liso.

Junte ovos, um a um, até obter um creme homogêneo.

Desligue a batedeira, peneire sobre a massa farinha e o fermento e misture delicadamente despeje a massa em 2 formas redondas de 22 cm de diâmetro, untadas e enfarinhadas nivele bem a superfície com uma espátula e faça vários cortes na massa, para retirar qualquer bolha de ar.

Deixe assar na temperatura média no forno preaquecido por cerca de 30 minutos desenforme os bolos e enquanto esfriam pique metade dos morangos em uma tigela (reserve o restante para decorar).

Polvilhe-os com o açúcar amasse ligeiramente. cubra e deixe descansar por 15 minutos.

Depois coloque um dos bolos em um prato de servir, umedeça-o com metade da calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43163-bolo-cremoso-de-morango.html>