PÃO DE LÓ RECHEADO COM MORANGOS

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:6 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:3 latas de leite condensado

As mesmas medidas das latas de leite

1 colher de sopa de margarina

Amido de milho

Morangos cortados em cubos

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Colocar na batedeira os 6 ovos, as 2 xícaras de açúcar e bater.

Acrescente a farinha de trigo e bata na velocidade 1.

Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela as 3 latas de leite condensado, as mesmas medidas das latas com leite e a colher de sopa de margarina.

Deixe engrossar um pouco.

Dissolva o amido de milho em um pouco de leite e acrescente aos pouquinhos, sempre mexendo para não ficar com bolinhas.

O ponto do recheio é quando está desgrudando do fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem:Umedeça o pão-de-ló com a calda que preferir, em seguida uma camada de recheio, outra de morango e outra de pão de ló até terminar todas as camadas.

Decore da forma que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44035-pao-de-lo-recheado-com-morangos.html