

BOLO DE GELATINA DA TIA RAQUEL

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 6 ovos;
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
6 colheres de água
1 colher sopa de fermento

PARA A COBERTURA E RECHEIO:

Para a cobertura e recheio: 2 pacotes de gelatina (sabor morango)
2 latas de creme de leite
1 lata de leite condensado
4 caixas de morango

MODO DE PREPARO

MASSA (UTILIZAR FORMA REDONDA):

Massa (utilizar forma redonda): Bater as claras em neve, separe.
Bater na batedeira as gemas com a água até ficar com bem cremoso.
Junte à mistura o açúcar e o trigo e bate na tudo na mão (não utilizar batedeira).
Adicione a clara em neve e o fermento, continue batendo a mistura na mão.
Asse e desenforme.

GELATINA:

Gelatina: Fazer a gelatina com menos água que o normal (3 copos de água = metade da água quente e metade fria).
Para fazer a gelatina deve-se utilizar a mesma forma que foi utilizada para assar o bolo.
Cortar os morangos ao meio.
Colocar os morangos na gelatina ainda líquida com a parte cortada para voltadas para cima.
Assim que a gelatina estiver durinha, fazer o creme, utilizando 1 lata de creme de leite sem soro e 2 colheres de açúcar.
Colocar em cima da gelatina.

Cortar o bolo ao meio, uma das partes colocar em cima da gelatina já com o creme.

RECHEIO:

Recheio: Esmagar os morangos restantes e misturar com 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite.

Colocar sobre a metade do bolo que já está na forma.

Colocar a outra metade por cima e por para gelar, de preferência por 1 dia.

PARA DESENFORMAR:

Para desenformar: Passe uma faca em volta do bolo e passe a forma rapidamente no fogo para descolar a gelatina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45474-bolo-de-gelatina-da-tia-raquel.html>