

BOLO GELATINADO DE MORANGO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 caixa de gelatina em pó sabor morango

1 xícara (chá) de água quente

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

Morango picado a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 2 caixas de gelatina em pó sabor morango

MODO DE PREPARO

Prepare a massa de bolo conforme as instruções da embalagem e coloque em uma forma de 22x30 cm, untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele sair limpo. Retire do forno, fure com um garfo e reserve.

Para a calda, dissolva a gelatina na água quente e bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite.

Despeje sobre o bolo na forma.

Coloque morangos picados por cima e leve à geladeira por 2 horas. Para a cobertura, prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem, coloque em uma tigela e leve à geladeira por 30 minutos ou até começar a ficar com consistência de clara de ovo. Coloque a gelatina sobre o bolo. Retorne-o a geladeira por mais 2 horas ou até firmar.

Retire da geladeira, corte em quadrados e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46232-bolo-gelatinado-de-morango.html>