

BOLO GELADO DE MORANGO FÁCIL

INGREDIENTES

GEL DE BRILHO:

gel de brilho: 1 copo de água

1 colher de sopa de amido de milho

1 copo de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 gemas sem pele

CALDA:

Calda: 2 caixas de morango

gotas de vinagre

1 xícara de açúcar

3 gotas de limão

MODO DE PREPARO

GEL DE BRILHO:

Gel de brilho: Dissolva 1 copo de açúcar com 1 copo de água e 1 colher de sopa de maizena.

Depois de bem diluído leve ao fogo sem parar de mexer.

O Ponto exato é quando a mistura está bem borbulhante, a consistência está um creme ralo e você consegue ver o fundo da panela. Reserve em um potinho e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, misture 1 lata de leite condensado, 2 gemas sem pele e 1 caixinha de creme de leite.

Mexa sem parar até obter um creme semelhante ao do pavê. Separe em 2 partes (recheio e cobertura) e reserve.

CALDA:

Calda: Em uma tigela arranque os cabinhos e lave cerca de 2 caixinhas de morangos maduros com água e umas gotinhas de vinagre.

Separe as frutas mais fotogênicas (em média 50%) e corte fatias, as demais corte grosseiramente.

Pegue o morango picado grosseiramente e adicione 1 xícara de açúcar e 3 gotinhas de limão. Leve ao fogo e cozinhe em fogo alto, somente até extrair o suco do morango.

Quando começar a ferver retire do fogo.

Peneire em um copo retirando bem toda calda.

Misture a polpa que se encontra na peneira com metade do creme reservado para o recheio.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em 3 partes iguais.

Retire as 2 partes de cima e regue grosseiramente com a calda. Coloque o recheio e repita com a parte seguinte.

Depois de colocara a última parte de recheio coloque a tampa e não regue com calda.

Cubra o bolo com o creme reservado para a cobertura e arrume as fatias de morango da forma que desejar.

Com uma colher de chá ou com Pincel de culinária cubra todo o bolo com uma camada fina do gel de brilho.

Deixe o bolo na geladeira por no mínimo 5 horas.

Se desejar pode enfeitar com morangos inteiros ou picado, fica a dica.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46678-bolo-gelado-de-morango-facil.html>