

BOLO GELADO ASSADO COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

12 colheres de sopa de açúcar

12 colheres de sopa de farinha de trigo

100 ml de água

1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 2 caixas de morango

10 colheres de sopa de açúcar

100 ml de água

CREME:

Creme: 1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

6 colheres de sopa de amido de milho

baunilha a gosto

2 colheres de sopa de açúcar, eu acho que só o leite condensado não adoça muito

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: 100 g de coco ralado do mais grossinho

MODO DE PREPARO

Esse bolo não dá para desenformar.

Separe alguns morangos para decorar, o restante pique e coloque em uma assadeira mais alta nas laterais, por cima dos morangos coloque as 10 colheres de açúcar e a água.

Reserve.

Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume e ficar uma espuma fofa acrescente a farinha aos poucos, alternando com a água e por último o fermento, não bata mais.

Coloque a massa por cima dos morangos reservados e leve para assar de 30 a 45 minutos em forno médio.

Enquanto o bolo assa faça o creme, quando estiver cozido acrescente o creme de leite.

Quando o bolo estiver assado, com auxílio de um garfo solte ele nas laterais ele abaixa um pouco, por cima coloque o creme, que pode estar morno ainda, jogue por cima o coco ralado, deixe gelar um pouco e decore com os morangos reservados.

Já fiz essa receita com pêssegos em calda, despreze a calda e faça do mesmo modo do preparo.

Com abacaxi fresco também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46723-bolo-gelado-assado-com-recheio-de-morango.html>