BOLO DE MORANGO COM CALDA E MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

3 xícaras de farinha de trigo peneirados

2 xícaras açúcar refinado

1 colher de sopa de fermento em pó

200 ml de água ou suco de sua preferencia

RECHEIO:

Recheio:2 caixas de morangos lavados

2 caixinhas de gelatina sabor morango

2 latas de leite condensado

2 xícaras de chantili batido

DECORAÇÃO:

Decoração:calda sabor morango para sorvete

chantilly batido e alguns morangos

MODO DE PREPARO

NA BATEDEIRA:

Na batedeira:coloque as claras e bata até a ponto de suspiro, sem parar de bater acrescente o açúcar bata até virar um creme firme depois acrescente as gemas e continue batendo diminua a velocidade da batedeira em ponto de fio acrescente o liquido de sua preferencia e bata por 10 minutos sem parar, desligue a batedeira em colheradas misture a farinha delicadamente acrescentando o fermento.

Leve a mistura a uma forma untada e enfarinhada ao forno a 180°C por 40 minutos!

RECHEIO:

Recheio:Numa panela misture o leite condensado e a gelatina misture e leve ao fogo por 5 minutos até encorporar, tire do fogo e deixe esfriar depois de frio misture o chantili a este creme e recheie o bolo!

Corte o bolo em 3 pedaços e cubra 1 camada de creme e outra de morango, assim sucessivamente. depois cubra o bolo com chantilly e decore com os morangos e a calda!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47015-bolo-de-morango-com-calda-e-mousse-de-morango.html