BOLO FORMIGUEIRO DE MORANGO E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de trigo

400 ml de leite

2 colheres de margarina

1 colheres de essência de morango

2 colheres de fermento em pó

3 colheres de chocolate granulado

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura:2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

7 morangos picados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata nas claras em neve.

Reserve.

Na batedeira, bata as gemas com a margarina, adicionando o açúcar.

A mão, adicione o leite e o trigo.

Agora, acrescente à mistura do bolo, as claras em neve, a essência, o granulado e o fermento. Misture suavemente, a mão.

Unte uma assadeira, apenas com margarina, e leve para assar em forno preaquecido a 220°C por 45 minutos ou faça o teste com a faca.

RECHEIO:

Recheio:Leve o leite condensado ao fogo baixo.

Deixe no ponto de brigadeiro mole.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura:Leve a água e o açúcar ao fogo médio, deixe engrossar (aproximadamente 10 minutos), pouco antes de desligar, adicione os morangos, mexa bem.

MONTAGEM:

Montagem:Espere o bolo esfriar.

Desenforme.

Corte o bolo ao meio e recheie.

Coloque a outra parte do bolo e despeje a cobertura suavemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47241-bolo-formigueiro-de-morango-e-leite-condensado.html