

BOLO DE MORANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de açúcar

6 ovos

12 colheres (sopa) de água

1 colher (sopa) bem cheia de fermento

Calda de pêssegos para regar o bolo

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de maisena

1 lata de creme de leite sem soro

1 caixa de morangos picados

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: ½ litro de creme de leite fresco

4 colheres (sopa) de glâçúcar ou açúcar comum

1 gota de baunilha

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata os ovos com o açúcar até que a mistura fique bem clara (quase branca).

Acrescente a farinha e a água aos poucos, batendo sempre.

Coloque o fermento, bata para misturar e leve ao forno em assadeira untada e enfarinhada. Asse em forno médio.

RECHEIO:

Recheio: Dissolva a maisena no leite e misture com os outros ingredientes, menos o creme de leite e os morangos.

Leve ao fogo para engrossar, tomando cuidado para não empelotar.

Espere amornar e acrescente o creme de leite, misture bem.

Antes de aplicar o recheio, molhe o bolo com calda de pêssegos.

Recheie o bolo com o creme e acrescente os morangos picados.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o creme de leite na batedeira e acrescente o açúcar aos poucos, até chegar ao ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48755-bolo-de-morango-delicioso.html>