

# BOLO DE MORANGO ESPECIAL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 ovos  
1 e 1/2 xícaras de açúcar  
3 xícaras de trigo  
1 copo duplo de leite fervendo  
1 colher de fermento químico

### RECHEIO:

Recheio:10 morangos picados (picar e deixar de molho em meio copo de água com 3 colheres de açúcar)  
10 morangos para bater  
1 lata de creme de leite sem soro  
1 lata de leite condensado  
a mesma medida da lata de leite  
1/2 envelope de gelatina sem sabor  
5 colheres de água para hidratar a gelatina  
1 colher (sopa) de suco de morango em pó

### MERENGUE:

Merengue:3 claras em neve  
1 e 1/2 xícaras de açúcar  
1/2 copo de água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bater as claras em neve firme, depois acrescentar as gemas e continuar batendo.  
Acrescente o açúcar e bata até que ele derreta e se mistura bem.  
Acrescente o leite fervendo e o trigo e bata na velocidade mínima.  
Por último o fermento, misturado a mão.  
Asse numa forma redonda de 22 cm de diâmetro, untada com manteiga e enfarinhada.

### RECHEIO (SÓ PREPARE NA HORA DE UTILIZAR):

Recheio (só prepare na hora de utilizar): Deixar os morangos picados de molho na água com açúcar até formar uma espécie de calda com bastante suco do morango. Reserve.

Bata os outros ingredientes no liquidificador, colocando por último a gelatina hidratada como manda a embalagem. No meio despeje os morangos picados sem a calda de açúcar.

Utilizar assim que preparar.

### MERENGUE (SÓ BATA NA HORA DE UTILIZAR):

Merengue (só bata na hora de utilizar): Bata as claras em neve forte.

Leve ao fogo médio a água e o açúcar até formar uma calda em ponto de fio forte.

Despeje a calda sobre as claras com a batedeira ligada no máximo, e bata até esfriar.

Utilizar em seguida.

### MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo no meio, e coloque a metade numa forma de aro removível. Molhe a metade com a calda dos morangos que ficaram de molho.

Despeje o recheio sobre uma metade e cubra com a outra.

Leve a geladeira por pelo menos 4 horas, ou até a mousse firmar.

Despeje o merengue por cima (é recomendável uma forma alta) e deixe mais um tempo na geladeira.

Desenforme, e verá que o recheio deu um desenho ao bolo.

Deixe sempre na geladeira, só tirando quando for servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48895-bolo-de-morango-especial.html>