

BOLO DE KIWI COM GLACÊ MOLE DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 mistura pronta para bolo

3 ovos

2 colheres cheias de margarina/manteiga

1 copo de 200ml de leite

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras em neve

Açúcar de confeitiro

Essência de morango

Corante rosa cereja

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata bem na batedeira ou a mão.

Unte uma forma redonda com margarina e polvilhe trigo.

Preaqueça o forno na temperatura média, coloque a massa na forma e asse entre 30 minutos ou até estar dourado e cozido.

Para saber de está cozido, espete com um palito de madeira.

COBERTURA:

Cobertura: Bata 2 claras até o ponto de neve, bem firme.

Misture aos poucos o açúcar de confeitiro e bata até ficar firme, porém ainda mole.

Adicione algumas gotas de essência de morango e corante rosa cereja.

Mexa até a cor ficar uniforme.

Cobrir o bolo com o glacê mole e salpicar kiwis picados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51078-bolo-de-kiwi-com-glacê-mole-de-morango.html>