

BOLO DE MORANGO RÁPIDO

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 7 ovos inteiros

1 xícara de açúcar

1 e meia de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

2 gotas de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de chantilly pronto

1 xícara de morangos picados

2 gotas de essência de baunilha (a gosto)

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de chantilly pronto

Morangos para decorar

CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo: 700 ml de água (medida de 1 leiteira)

1 maçã

5 cravos

Canela em pau (pequena)

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Bata os ovos inteiros com o açúcar até dobrar de tamanho.

Depois, aos poucos, coloque a farinha de trigo com cuidado para não perder a aderência da massa.

Por último o fermento e a essência.

A essência é só para tirar o cheiro do ovo, caso você ache que está cheirando.

Coloque a massa em uma forma de 26 cm ou até maior e deixe assar por 30 minutos.

Tome cuidado para não encher muito a forma porque corre o risco de a massa transbordar no forno.

Depois de assado, deixe esfriar e corte ao meio ou faça 3 partes.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Bata o chantilly e depois misture com uma colher os morangos bem picadinhos

CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo: Ferva tudo em uma panela.

Mexa só para misturar no início, depois deixe ferver por uns 5 minutos.

Deixe esfriar e molhe o bolo.

Depois do bolo montado e pronto, decore com chantilly e os morangos como quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51212-bolo-de-morango-rapido.html>