

BOLO DE ANIVERSÁRIO COM RECHEIO DE MORANGOS E MARSHMALLOW

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 300 g de manteiga
1½ xícara (chá) de açúcar
7 gemas grandes
2½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1½ colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
5 claras grandes

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1/3 de xícara (chá) de maisena
2¼ xícaras (chá) de leite
3 gemas grandes
1/3 de xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de baunilha
200 g de morangos picados

COBERTURA DE MARSHMALLOW:

Cobertura de marshmallow: 2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água (240 ml)
4 claras grandes
Morangos para decorar

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter uma mistura clara. Junte a farinha, o fermento e o sal e misture com uma espátula. Bata as claras em neve e acrescente delicadamente à mistura anterior, mexendo até os ingredientes ficarem incorporados. Espalhe a massa em duas assadeiras de 20 cm de diâmetro, untadas e polvilhadas.

Leve ao forno quente (200°C), preaquecido, por 35 minutos ou até que o bolo esteja dourado e enfiando um palito no centro, ele saia limpo.

Se ainda estiver um pouco mole no centro e já dourado nas bordas, cubra com um pedaço de papel-alumínio, abaixe o forno para 180°C (moderado) e asse mais um pouco. Retire do forno e deixe amornar para desenformar.

PARA O CREME:

Para o creme: Dissolva a maisena em um pouco do leite. Em uma panela, coloque o leite, a maisena, as gemas e o açúcar. Misture bem e leve ao fogo moderado, mexendo com uma colher até ferver e engrossar.

Retire do fogo, acrescente a baunilha e misture. Coloque em uma tigela e cubra com filme plástico

aderido ao creme para não formar película. Deixe esfriar. Desenforme os bolos e deixe esfriar

completamente. Divida-os ao meio, cortando com uma faca de serra longa e afiada. Coloque uma das camadas de bolo no centro de um prato e espalhe um pouco do recheio de creme misturado com os morangos. Cubra com outra camada de bolo e recheie com mais creme, apertando o bolo com as mãos para que fique bem firme. Repita a operação e termine com a última camada de bolo. Cubra o bolo recheado com uma fôrma (a mesma que assou o bolo) e coloque um peso em cima. Reserve.

PARA O MARSHMALLOW:

Para o marshmallow: Em uma panela média, misture o açúcar e a água e leve ao fogo mexendo somente até que o açúcar dissolva. Deixe ferver por 15 a 20 minutos aproximadamente ou até formar uma calda em ponto de fio (teste, colocando um pouco de calda em um prato. Deixe amornar e pegue-a com o dedo indicador e polegar. Abra os dedos: deverá formar um fio. Desligue o fogo e rapidamente bata as claras em neve. Despeje a calda quente caído em fio e continue batendo até o que o marshmallow esfrie (passo).

Retire os pesos de cima do bolo, e cubra o bolo com o marshmallow. Decore com os morangos, leve para gelar por 30 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51763-bolo-de-aniversario-com-recheio-de-morangos-e-marshmallow.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51763-bolo-de-aniversario-com-recheio-de-morangos-e-marshmallow.html)