

# LUXO DE MORANGO

## INGREDIENTES

### PÃO-DE-LÓ DE NOZES:

Pão-de-ló de nozes: 7 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 1/4 de xícara de açúcar

1/3 xícara de água fervente

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de nozes moída

1 pitada de sal

### CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata da mesma medida de leite

2 colheres de amido de milho

1 colher de chá de essência de baunilha

1 gema peneirada

2 caixas de morango

1 vidro de leite de coco

### MARSHMALLOW:

Marshmallow: 3 xícaras de açúcar

1 1/2 xícara de água

3 claras

1 pitada de sal

baunilha

## MODO DE PREPARO

### PÃO-DE-LÓ DE NOZES:

Pão-de-ló de nozes: Bata na batedeira, os ovos com o açúcar, aproximadamente de 15 a 20 minutos. Em seguida, diminua a velocidade e acrescente água fervente, a farinha de trigo, o sal e bata a mistura de forma

rápida.

Agora, desligue a batedeira e acrescente o fermento e as nozes moídas, mexa delicadamente.

Feito isso, coloque a massa em uma assadeira redonda untada e enfarinhada. Leve ao forno de 180º por aproximadamente 40 minutos. Reserve

#### CREME:

Creme:Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite, leite e a gema peneirada, mexa bem antes de levar ao fogo até que a gema desapareça completamente.

Coloque a essência de baunilha.

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar, quando levantar fervura coloque o amido de milho dissolvido em um pouco de leite.

Não pare de mexer até engrossar. Reserve

Pique os morangos. Reserve

#### MARSHMALLOW:

Marshmallow:Misture bem o açúcar e água.

Depois leve ao fogo sem mexer, até ficar em ponto de fio.

Bata as claras em neve, depois das claras bem firme vá colocando a calda aos fios BEM DEVAGAR com a batedeira ainda ligada.

Coloque a essência e bata mais um pouco.

O marshmallow tem que ficar no ponto mole.

#### MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 2 ou 3 partes e umedeça o bolo com o leite de coco (cuidado para não encharcar).

Coloque o creme e os morangos picados.

Depois cubra todo o bolo com o marshmallow utilizando uma espátula de confeito.

Por último decore com morangos

Leve à geladeira por 3 horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53757-luxo-de-morango.html>