

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 moida
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 confeiteiro.

Por último decore com morangos

Leve à geladeira por 3 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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