

RED VELVET CAKE SABOR MORANGO

INGREDIENTES

4 ovos
1 xícara de açúcar
4 colheres (sopa) de margarina
1 sachê de suco de morango em pó
1 colher (sobremesa) de corante em pó vermelho
2 1/2 xícaras de farinha
1 colher (sopa) de vinagre de maçã
1 colher (sopa) de fermento em pó
400 ml de creme de leite fresco
2 colheres de açúcar
frutas vermelhas a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos
Misture com o açúcar e a margarina
Adicione o suco em pó e o corante vermelho
Adicione a farinha e bata no batedor
Em seguida, adicione o vinagre de maçã
Por último, o fermento em pó
Coloque em uma assadeira redonda previamente untada com óleo
Ponha para assar no forno preaquecido a 160
Após a massa esfriar, desenforme
Corte em três camadas
Bata o creme de leite fresco juntamente com as 2 colheres de açúcar até formar um chantilly
Coloque a camada de baixo do bolo já no prato de apresentação
Espalhe 1/3 do chantilly por cima
Em seguida, distribua sobre o bolo 1/3 das frutas vermelhas
Repita o processo com as outras camadas
Coloque na geladeira por 1 hora antes de servir
Nessa receita as frutas vermelhas foram morangos e mirtilos (blueberry)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11884-red-velvet-cake-sabor-morango.html>