

# 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)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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