

RECHEIO PARA BOLO MOUSSE DE MORANGO, DELICIOSO!!

INGREDIENTES

- 1 caixa de morangos frescos, lavados e picados
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1/4 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque os morangos picados e leve ao fogo baixo.

Deixe cozinhar por alguns minutos, mexendo ocasionalmente, até que os morangos comecem a liberar seu suco e amolecer.

Em seguida, adicione o leite condensado e o creme de leite à panela. Mexa bem para incorporar os ingredientes.

Dissolva o amido de milho na água e adicione à mistura de morango na panela.

Continue cozinhando em fogo baixo, mexendo constantemente, até que o recheio comece a engrossar.

Quando atingir a consistência desejada, retire do fogo e adicione a manteiga. Mexa até que a manteiga esteja completamente incorporada.

Deixe o recheio esfriar completamente antes de utilizar para montar o bolo mousse de morango.

Este recheio cremoso e cheio de sabor é o complemento perfeito para o seu bolo mousse de morango.

Experimente e surpreenda-se com o resultado final!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16645-recheio-para-bolo-mousse-de-morango-delicioso.html>