

BOLO RECHEADO DE CREME BRANCO COM MORANGOS

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

1 xícara e meia (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Recheio

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

A mesma medida da lata, de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 gema

1 caixinha de morangos frescos

Cobertura

300 ml de chantilly

3 morangos cortados o meio

MODO DE PREPARO

Massa

Em seguida adicione a farinha de trigo peneirado intercalando com o leite

Em seguida coloque no forno pré

Recheio

Assim que engrossar desligue o fogo e deixe esfriar, em seguida adicione os morangos picados e recheie o bolo

Bata o chantilly em ponto de bico de modo que ele não caia da colher

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3479-bolo-recheado-de-creme-branco-com-morangos.html>