

# BOLO DE LEITE EM PÓ COM MORANGO

## INGREDIENTES

Massa

6 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de aroma de baunilha

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite tem que ser de caixinha que não tem soro

1 colher cheia de margarina sem sal

10 colheres de leite em pó integral

2 a 3 colheres de emulsificante

3 bandenjas de morangos limpos e lavados

1 caixa de 1 litro de chantili pronto ou creme de leite fresco

geleia de morango ou framboesa ou qualquer fruta vermelha (opcional)

## MODO DE PREPARO

Massa

Na batedeira, coloque as claras em velocidade baixa bata as claras até espumar

Depois que bateu bem as claras e as gemas ficou homogeneia coloca a baunilha bate mais um pouco e vai acrescentando o açúcar sem parar de bater

Desligue a batedeira e vai colocando a farinha peneirada aos poucos e mexa delicadamente para não perder o ar vai fazendo isso com toda a farinha depois coloca o fermento

Coloca em forma untada e enfarinhada

Ai deu os 40 a 45 minutos deixa esfriar por completo para desenformar e cortar

Recheio

Bata para tudo se misturar e coloque o leite em pó

Leve à geladeira por uns 30 minutos, em seguida tira da geladeira e comece a montar o bolo

Montagem

Coloque uma fatia de bolo, molhe com um pouco de leite e em seguida coloque os morangos em fatias

Vá fazendo isso até acabar todo o bolo

Tire da geladeira, bata o chantili até quase dar o ponto e em seguida coloque a geleia de sua preferência

Se for fazer um bolo bem grande vai dobrando a receita da massa e recheio, este bolo é a quantidade pra 25 a 30 pessoas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6456-bolo-de-leite-em-po-com-morango.html>