BOLO DE LEITE EM PÓ COM MORANGO

INGREDIENTES

Massa

6 ovos

1 xicara (chá) de açúcar

1 xicara (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 emusificante

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 homogenia coloca a baunilha bate mais um pouco e vai acrescentando o açúcar sem para 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 deixe 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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