Bolo de Nata com Morangos



Ingredientes

- 4 ovos inteiros extras (240g)
- 260g de açúcar
- 200g de nata
- 50g de leite em pó
- 215g de leite integral
- 20g de manteiga ou margarina sem sal
- 1 pitada de sal
- 245g de farinha de trigo
- 35g de maisena
- 20g de fermento em pó

Modo de Preparo

Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar e a pitada de sal. Bata em velocidade alta por 5 minutos.
Desligue a batedeira e acrescente a manteiga, a nata, o leite integral, o leite em pó, a farinha de trigo, a maisena e o fermento.
Misture manualmente até que os ingredientes estejam incorporados e depois bata rapidamente na batedeira para uniformizar.

Gordices da Mah

Bolo de Nata com Morangos



Deixe a massa descansar enquanto prepara as formas.

Usei duas formas:
Uma forma redonda de 18 cm de diâmetro com fundo removível.
Uma forma com furo no meio de 15 cm.
Ambas as formas devem estar untadas.
Se preferir, você pode usar uma forma única de 22 cm de diâmetro.

Coloque 2/3 da massa na(s) forma(s).
Adicione a geleia (receita disponível nos nossos Reels) e gotas de chocolate sobre a massa.
Cubra o recheio com o restante da massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos.
Quando o bolo estiver parcialmente assado, distribua os morangos frescos cortados ao meio sobre o bolo e deixe terminar de assar.
Isso impede que os morangos afundem na massa.

Após assado, retire o bolo da forma e polvilhe leite em pó por cima.
Esse toque simples faz toda a diferença, deixando o bolo ainda mais delicioso!

Dica: Se quiser deixar o bolo ainda mais bonito, utilize uma cobertura de leite em pó. A receita dessa cobertura está disponível no nosso Clube de Confeitaria! Você também pode variar as frutas; já fiz com abacaxi e coco, pêssego em calda e outros todos ficaram incríveis!

Conheça o maior clube de confeitaria do Brasil!

Temos +120 horas de conteúdo com receitas

Dicas

Precificação

Treinamentos com bicos, entre outros



Se você quer, assim como eu, ter sua vida transformada pela confeitaria, clique no link da BIO do nosso instagram e conheça o CLUBE DA MAH e venha comigo deixar o mundo mais doce❤️