

## Bolo de anniversary de morphoma de chantilly e morango

Este bolo de aniversário de morphoma é um verdadeiro prazer, e a melhor parte é que ele é rápido e fácil de ser preparado. Dois suíngues rápidos são encharcados não com um buttercream, mas sim com merengues partidos e chantilly. Embora a decoração possa parecer elaborada, ela é de fato uma trapaça: merengue fermentado é incrível, mas é de baixo esforço - experimente!

### Bolo de morango sem glúten

Preparo **15 min**

Cozinhar **3 hrs**

Sirve para **8 pessoas**

Para o merengue

**2 claras de ovo** (guardar as gemas para o bolo)

**1/4 colher de chá de creme de tartaro**

**100g de açúcar** refinado

Para o bolo

**2 ovos, mais 2 gemas de ovo**

**100g de açúcar** refinado

**120g de farinha de trigo sem glúten auto-enfervada**

Uma pitada de sal

Cascão de 1 limão

**50g de manteiga sem sal**, derretida, mais para untar

Para a chantilly de morango

**600ml de nata montada**

**200g de morangos** cortados **gratis betano** pequenos pedaços

**50g de geleia de morango**

Para o merengue, aquecer o forno para 115C (100C a vácuo)/240F/gás muito baixo, e forrar uma assadeira com papel manteiga. Em uma tigela limpa, bater as claras de ovo e o creme de tartaro até ficar fofinho. Gradualmente adicionar o açúcar refinado a uma colher de chá de cada vez, bater sem parar, até formar uma mistura volumosa e brilhante de merengue, então transferir para uma mangueira com bico de estrela.

Os merengues decorativos são assados no forno pré-aquecido por umas 1 hora a 1 hora e meia, até ficarem crocantes. Retirar e deixar esfriar completamente antes de servir. O forno é definido para 180C (160C a vácuo)/350F/gás 4.

Em uma grande tigela, bater as gemas de ovo, os gemas de ovo, o açúcar e a farinha até ficarem brancos e fofo. Levar ao forno por 18-20 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo, então retirar do forno e deixar esfriar durante 10 minutos. Remover da forma e colocar de lado para esfriar completamente.

Para a chantilly de morango, bater a nata até ficar suavemente firme. Escava um terço deles com um garfo, acrescenta morangos picados e geleia de morango, e reserve no frigideiro até estar pronto para servir.

Uma vez que o bolo estiver completamente

Agora, poemas de amor angustiados do autor da

Porterhouse Azul azul  
e os romances de Wilt vieram à luz, revelando uma escrita muito diferente das palhaçadas  
ultrajantes da ficção Sharpe.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: gratis betano

Palavras-chave: **gratis betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-19