

Bolo de aniversário de Morango com Merengue – Receita Sem Glúten

Este bolo festivo de esponja com morangos e merengue faz todos se sentirem especiais. Além disso, ele pode ser facilmente montado, a diferença do, às vezes cansativo, processo de assar um bolo de aniversário com creme de manteiga. Duas esponjas rápidas são coladas juntas não com um creme de manteiga, mas sim com merengues partidos e creme de chantilly. Embora a decoração possa parecer elaborada, ela é, na verdade, um pequeno truque: merengue **bet365et** formato de tubo parece incrível, mas é baixo **bet365et** esforço – tente!

Bolo de Morango com Merengue Delicioso e Sem Glúten

Preparação **15 min**

Cozimento **3 hr**

Serve para **8 pessoas**

Ingredientes

Para o merengue

2 claras de ovo (save as yolks para a esponja)

¼ colher de chá de creme de tartaro

100g açúcar demerara

Para a esponja

2 ovos, mais 2 gemas

100g açúcar demerara

120g farinha de trigo sem glúten auto-cozida

Uma pitada de sal

Casca ralada de 1 limão

50g manteiga sem sal, derretida, mais para untar

Para o creme de chantilly

600ml nata

200g morangos, descascados e cortados **bet365et** pequenos pedaços

50g doce de morango

Método

Para o merengue, pré-aqueça o forno a 115 ° C (100 ° C no forno elétrico) / 240 ° F / gás Mínimo e cubra uma bandeja para hornear com papel sulfite untado. Em uma tigela limpa, bata as claras de ovo e o creme de tartaro até ficar espumoso. Acrescente o açúcar **bet365et** colherada cheia à vez, batendo continuamente, até que o merengue forme picos firmes e brilhantes, **bet365et** seguida, transfira para uma bochecha with a noz de estrela.

Pipar merengues decorativos na bandeja do forno molhada – eu gosto de rosetas ou giro – então assar por uma hora a uma hora e meia, até que os merengues estejam crocantes. Retire e deixe esfriar completamente antes de usar.

Aumente a temperatura do forno para 180 ° C (160 ° C no forno elétrico) / 350 ° F / Gás 4 e untar

e forrar duas formas de torta de 15 cm com papel sulfite untado.

Em uma tigela grande, bata os ovos inteiros, as gemas e o açúcar até ficarem claros e espumosos. Tempere com a farinha e o sal, **bet365et** seguida,

O que esperavas?

Uma data divertida e diferente com alguém interessante.

Primeiras impressões?

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet365et

Palavras-chave: **bet365et - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-16