

BOLO MEIA LUA COM FRUTAS CRISTALIZADAS

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA COM FRUTAS CRISTALIZADAS:

Creme de baunilha com frutas cristalizadas: 6 gemas peneiradas
500 ml de leite integral
10 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de amido de milho
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
200 g de frutas cristalizadas embebidas em 100 ml de conhaque

CHANTILI:

Chantili: 600 ml de creme de leite próprio para chantili (industrializado)
1 colher (sopa) de essência de baunilha
6 colheres (sopa) de açúcar ou ao seu gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Reserve as frutas e bata bem com um mixer ou liquidificador.
Bata os ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente, até obter um creme bem cozido e firme.
Deixe esfriar e bata em batedeira com o batedor tipo raquete até obter um creme macio.
Junte as frutas e reserve.

CHANTILI:

Chantili: Misture bem os ingredientes e bata em batedeira até obter um creme leve, mas não muito duro.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o aro em um prato e forre com as fatias de um bolo.
Acrescente o recheio reservado e cubra com as fatias do outro bolo.
Embale com filme plástico ou papel-alumínio e leve para gelar por 4 horas.
Retire o bolo da geladeira, retire o aro delicadamente e decore a gosto, utilizando chantili e estrelinhas de pasta americana ou confeitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18198-bolo-meia-lua-com-frutas-cristalizadas.html>