

# BOLO DE MORANGO COM CHANTILI

## INGREDIENTES

4 ovos  
125 g açúcar  
125 g farinha de trigo  
5 g de fermento em pó  
1 caixinha de creme de leite  
5 g de amido de milho  
2 caixas de morangos picados  
1 lata de leite condensado  
2 xícaras de chantili batido

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata em velocidade máxima, o açúcar e os ovos até formar uma espuma.

Em seguida, adicione a farinha de trigo e o fermento e com uma colher mexa devagar.

Unte uma assadeira com margarina e leve ao forno preaquecido por 40 minutos, temperatura de 180° C. Retire e reserve.

### RECHEIO:

Recheio:Coloque o creme de leite na batedeira em velocidade alta por 10 minutos, acrescente o leite condensado e bata por mais 10 minutos.

Leve ao fogo e acrescente morangos e amido de milho até engrossar, reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:Divida o bolo e molhe com guaraná ou calda de sua preferência, adicione o recheio, coloque a outra parte do bolo, umedeça novamente, cubra com chantili e decore com alguns morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20461-bolo-de-morango-com-chantili.html>