

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 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>