

# BOLO DE MORANGOS

## INGREDIENTES

### CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 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

### CALDA:

Calda: 250 ml de água  
1/2 copo de açúcar  
1 pedaço de canela  
1 cravo da Índia  
3 colheres (sopa) de licor de morangos

### RECHEIO DE MORANGOS:

Recheio de morangos: 500 gramas de morangos lavados e picados em tirinhas  
2 colheres (sopa) de açúcar

### 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: Bata bem com um mixer ou liquidificador, 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.

#### CALDA:

Calda:Leve ao fogo e deixe ferver por 5 minutos a água com o açúcar, o cravo e a canela.

Retire do fogo, deixe esfriar e junte o licor.

#### RECHEIO DE MORANGOS:

Recheio de morangos:Misture bem os ingredientes 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.

Umedeça com a calda e coloque metade do creme de baunilha.

Cubra com as fatias de mais um bolo, espalhe todos os morangos picados com a calda que se formou, cubra os morangos com pequenas porções de chantili.

Espalhe a outra metade do creme de baunilha e finalize com as fatias do último bolo.

Embale com filme plástico ou papel-alumínio e leve para gelar por 12 horas.

Retire o bolo da geladeira, retire o aro delicadamente e decore com chantili e morangos ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21166-bolo-de-morangos.html>