

BOLO DE CHANTILLY COM RECHEIO DE AMEIXA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 xícaras de trigo

3 ovos

200 ml de leite

3 colheres de manteiga

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 colher (chá) fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de ameixa com calda

1 caixa de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de chantilly

chocolates picados

frutas

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira e, em outro recipiente, bata as claras.

Despeje-as junto com as gemas e bata até misturar tudo.

Acrescente o trigo, o leite e vá misturando com uma colher (não bata o trigo com a batedeira).

Por fim, coloque uma colher de chá de fermento e em uma forma untada despeje a massa e leve ao forno preaquecido para assar.

Depois de pronto, retire da forma e reserve-o à parte.

Pique as ameixas, retirando o caroço, coloque o creme de leite e metade da calda que vem na lata junto e misture bem.

Corte o bolo ao meio, coloque o recheio, feche-o.

Para o bolo não soltar muito farelo, regue a parte de cima com refrigerante.

Bata o chantilly como indicado na caixinha, e com o auxílio de uma espátula, é só cobrir e colocar a cobertura desejada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24788-bolo-de-chantilly-com-recheio-de-ameixa.html>