# BOLO DE CHANTILLY COM CREME DE AVELÃ

# **INGREDIENTES**

## MASSA DE PÃO DE LÓ:

Massa de pão de ló:4 ovos

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de água morna
- 1 colher sopa rasa de fermento em pó

#### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:2 caixinhas de chantilly

- 2 colheres de sopa de creme de avelã
- 4 colheres de sopa de leite em pó

morangos para enfeitar

# MODO DE PREPARO

## MASSA PÃO DE LÓ

Massa pão de ló:Bater as claras em neve por 5 minutos e reserve.

Bater as gemas com a água morna por 5 minutos.

Acrescente o açúcar com a batedeira ligada.

Numa tigela, peneire a farinha de trigo e o fermente em pó.

Despeje o conteúdo cremoso, as claras em neve e mexa bem devagar, de cima para baixo, até ficar tudo bem misturado, pode usar para mexer as próprias hastes da batedeira.

Unte uma forma de 26 cm com margarina e farinha.

Leve em forno baixo 180°C, por 35 minutos.

## RECHEIO E COBERTURA

Recheio e cobertura:Bater na batedeira, 2 caixinhas de chantilly até ficar cremoso.

Acrescente 2 colheres de creme de avelã e as 4 colheres de leite em pó.

Agora é só montar.

Retire a casca do bolo, ele fica mais macio e saboroso.

Corte o bolo ao meio.

Recheie com o chantilly.

Faça a cobertura e decore com morangos.

Para os morangos na ficarem com cara de velhos, coloque numa panela 1/2 copo de água, 2 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de café de amido de milho, deixe ferver e fazer uma calda.

Deixe esfriar e mergulhe os morangos.

Eles vão ficar brilhantes e bonitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28637-bolo-de-chantilly-com-creme-de-avela.html