

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 fermento 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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