

BOLO DE BAUNILHA COM CHANTILLY E BLUEBERRIES

INGREDIENTES

1/2 colher de sopa de manteiga derretida ou em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

2 colheres de extrato de baunilha

3 ovos

3 xícaras de farinha

1 xícara de leite

1 colher de chá de fermento em pó

1 caixa de "creme de leite fresco" para o chantilly

2 colheres de sopa de açúcar para o chantilly

blueberries a vontade

confeito (opcional)

corante à sua escolha (usei lilás)

MODO DE PREPARO

Na batedeira ou com um "fuê" em um recipiente, bata a manteiga (não é margarina) e o açúcar até formar um creme esbranquiçado e leve.

Adicione neste mesmo recipiente os ovos um a um e misture um de cada vez.

Acrescente metade da farinha e leite e misture.

Repita o processo com o resto dos dois ingredientes.

Assim que incorporar acrescente o extrato de baunilha seguido do fermento em pó.

Ponha em um forma normal ou uma de silicone (como utilizei untada com manteiga).

Para o chantilly coloque o creme de leite fresco e bata na batedeira até ficar firme.

Acrescente o açúcar e corante, não bata demais o creme de leite fresco pois ele virará manteiga.

Decore como quiser e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29630-bolo-de-baunilha-com-chantilly-e-blueberries.html>