

# BOLO RECHEADO DE MOUSSE DE LIMÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 pacote de massa pronta de bolo (sabor baunilha)

3 ovos

5 colheres de sopa de margaria

1 limão

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 caixinha pequena de creme de leite

2 sucos de saquinho (Mid sabor limão)

### COBERTURA:

Cobertura:2 caixinhas pequenas de chantilly (amélia)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata a massa com os ovos e a margarina na batedeira até misturar tudo completamente.

Unte a forma com margarina e farinha de trigo e despeje a massa.

Leve ao forno por cerca de 35 minutos (verifique se a massa está assada antes de tirar do forno).

Após a massa assar desenforme o bolo ainda quente e corte ao meio com uma linha de nylon (ou de costura, limpa) e separe ambas as partes.

Molhe com o suco do limão diluído em pouco mais que o dobro de água e uma colher de açúcar.

### RECHEIO:

Recheio:Bata tudo no liquidificador por pelo menos 2 minutos e despeje em cima de uma das duas partes cortadas do bolo.

Em seguida feche o bolo (com cuidado para o recheio não sair pelos lados do bolo).

### COBERTURA:

Cobertura:Bata o chantilly (gelado) até ficar com uma textura homogênea, em seguida confeite da forma que preferir.

Se desejar, coloque raspas de limão em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35397-bolo-rechado-de-mousse-de-limao.html>