

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 margarina

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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