

BOLO DE MORANGO COM CHANTILLY

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 3 colheres (sopa) cheias de açúcar

3 ovos

3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 4 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado

5 colheres (sopa) de açúcar de confeitado

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 caixas de morangos lavados e secos

Óleo de milho para untar

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Na batedeira, bata o açúcar com ovos até dobrar o volume. Sem bater, acrescente a farinha delicadamente. Unte a forma e forre o fundo com papel-manteiga também untado. Despeje a massa e asse no forno preaquecido até dourar ligeiramente. Desenforme ainda morno e corte em 2 camadas.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Bata o creme de leite, o açúcar de confeitado e a baunilha até obter um creme espesso e uniforme (chantilly). Conserve na geladeira até utilizar.

Corte os morangos de 1 caixa em 6 pedaços e reserve. Corte 10 morangos lâminas. Reserve os restantes inteiros.

Cole as lâminas de morango na parte interna do aro untado com óleo, deixando 1 cm de espaço entre elas, e cubra-as com parte do chantilly. Coloque uma camada do bolo, uma camada de chantilly e os morangos cortados em 6. Sobreponha a outra camada de bolo e cubra com o restante do chantilly, nivelando com a espátula.

Leve à geladeira por cerca de 1 hora. Retire o aro e decore o tampo do bolo com os morangos inteiros reservados.

E sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40173-bolo-de-morango-com-chantilly.html>