

# BOLO DE LIMÃO COM CHANTILLY

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 2 xícaras de trigo  
2 xícaras de açúcar  
1 xícara de suco de limão (suco de 2 limões completando com água)  
3 ovos  
2 colheres de margarina  
raspas de limão  
1 colher de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
suco de 3 limões  
1 pacotinho de chantilly  
(coloque açúcar no chantilly a gosto)

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve.  
Bata o açúcar com a margarina e as gemas por 2 minutos.  
Acrescente a farinha e o suco de limão aos poucos, bata bem e acrescente as claras e as raspas de limão, bata mais um pouco, por último coloque o fermento e misture.  
Unte e enfarinhe uma forma e coloque a massa, leve ao forno preaquecido a 180°C de 30 a 40 minutos, dependendo do forno.

### RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado com o suco de limão (não precisa levar ao fogo).  
Prepare o chantilly conforme as instruções coloque o açúcar se desejar.

### MONTAGEM:

Montagem: Deixe o bolo esfriar e divida-o em 2 ou 3 partes.  
Na própria forma do bolo monte.

Coloque uma camada de bolo no fundo e molhe com o refrigerante, eu uso o guaraná antártica, ou o que desejar, uma camada do creme de limão intercalando o bolo e o creme.

Eu gosto de levar o bolo montado sem a cobertura para descansar na geladeira por algumas horas antes de confeitá-lo, mas é opcional.

Desenforme o bolo cubra com o chantilly e decore como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46800-bolo-de-limao-com-chantilly.html>