

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 confeitar, mas é opcional.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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