CHIFFON DE LIMÃO COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:5 ovos

3 colheres de sopa de óleo

3 colheres de sopa de água

raspa e sumo de 1 limão

170 g de açúcar

200 g de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

1 pitada de sal

CREME:

Creme:2 pacotes de natas bem frescas

1 pacote de queijo tipo Philadelphia

4 colheres de sopa de açúcar

500 g de morangos reduzidos a purê

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Primeiro reduza os morangos a purê.

Numa tigela bem limpa coloque as natas bem frescas, junte o queijo e o açúcar.

Bata até ficar um creme bem espesso.

Junte um pouco do puré dos morangos e mexa bem, até ficar com um tom rosa uniforme.

Corte os bolos ao meio, coloque um pouco do purê e espalhe.

Coloque novamente a outra metade do bolo. Deite um pouco do creme espalhe bem e deite mais um pouco de purê. Por cima coloque outra metade do bolo, espalhe o purê, outra metade do bolo e por fim o creme.

Espalhe por cima do bolo e nas laterais.

Leve à geladeira pelo menos 2 hora e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50874-chiffon-de-limao-com-recheio-de-morango.html