PÃO-DE-LÓ DE LIMÃO E AMORA

INGREDIENTES

1/2 xícara de água

1 colher de chá de extrato de baunilha

3 gemas

1/2 xícara de açúcar

3 claras

1/4 colher de chá de creme de tártaro

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de chantilly

1 1/2 xícaras de amoras

1/4 xícara de açúcar

1/4 xícara de gelatina

1 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro

2 colheres de sopa de suco de limão

MODO DE PREPARO

Misture a água, a baunilha, as gemas e 1/2 xíc de açúcar numa vasilha até obter uma massa leve e fofa.

Em ourta vasilha, bata as claras em neve com o creme de tártaro e 1/2 xícara de açúcar. Mexendo delicadamente, junte a mistura de gemas com as claras em neve.

Divida a massa igualmente em duas formas de bolo. Coloque para assar a 175°C (350 F) por 20 a 25 minutos.

Combine as amoras e 1/2 xícara de açúcar em fogo brando. Misture com a gelatina e remova do fogo. Bata com chantilly.

Cubra a lateral de uma camada do bolo com papel manteiga. Coloque o musse sobre uma das camadas do bolo. Coloque na geladeira por 2 s 3 horas.

Misture o açúcar de confeiteiro e o suco de limão até dissolver. Coloque a segunda camada de bolo sobre a camada coberta de musse e cubra com a calda de limão.

Coloque amoras em cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52929-pao-de-lo-de-limao-e-amora.html