

# RECEITA DE BOLO MOLHADO COM RECHEIO BRANCO, MORANGOS E COBERTURA DE CHANTILLY E CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de essência de baunilha

Para o recheio:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

500 ml de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 caixa de morangos picados

Para a cobertura:

300 ml de chantilly gelado (já batido)

200 g de chocolate branco derretido

Morangos inteiros para decorar

## MODO DE PREPARO

1. Preparo do bolo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme claro e volumoso.
2. Acrescente o óleo e o leite morno, batendo em velocidade baixa.
3. Adicione a essência de baunilha.
4. Incorpore aos poucos a farinha de trigo peneirada, misturando com um fouet ou espátula.
5. Por último, misture delicadamente o fermento em pó.
6. Despeje a massa em uma forma redonda (25 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.
7. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 35-40 minutos, ou até dourar e passar no teste do palito.
8. Deixe esfriar e corte o bolo em três camadas.

2. Preparo da calda:

1. Misture o leite, o leite condensado e a essência de baunilha.
2. Reserve para umedecer as camadas do bolo.

3. Preparo do recheio:

1. Em uma panela, misture o leite, o leite condensado, o amido de milho e a essência de baunilha.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar e formar um creme liso.
3. Retire do fogo, adicione o creme de leite e misture bem.

4. Deixe esfriar e adicione os morangos picados.

4. Montagem:

1. Em um prato ou base para bolo, coloque a primeira camada de bolo e umedeça com a calda.

2. Espalhe metade do recheio branco com morangos.

3. Repita o processo com a segunda camada.

4. Finalize com a terceira camada de bolo, também umedecida.

5. Finalização:

1. Cubra o bolo com o chantilly batido, espalhando uniformemente.

2. Decore com o chocolate branco derretido, formando fios ou cobrindo parcialmente o bolo.

3. Finalize com os morangos inteiros por cima.

6. Dica:

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir para que o bolo fique bem geladinho e molhado.

Agora é só saborear essa delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16613-receita-de-bolo-molhado-com-recheio-branco-morangos-e-cobertura-de-chantilly-e-chocolate-branco.html>