

# Bolo Gelado Molhadinho de Limão com Chantilly

 culinariaterapia.com/bolo-gelado-molhadinho-de-limao-com-chantilly

Dyne e Zinha

Saboreie um delicioso Bolo Gelado Molhadinho de Limão com Chantilly, uma receita incrível, de bolo fofo com recheio cremoso super saboroso e refrescante.



## Ingredientes para Bolo Gelado de Limão

### **Para a massa:**

- 2 ovos;
- Meia xícara de chá de óleo (100 ml);
- 3/4 de xícara de chá de açúcar (150 g) (Usamos xícaras de 200 ml);
- 1 xícara de chá de leite (200 ml);
- 1 pacotinho de gelatina de limão;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 g de farinha);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

### **O recheio:**

- 1 lata de leite condensado (395g);
- Suco de 1 limão grande (50 ml);

### **Calda:**

- 100 ml de leite;

- 1 colher de sopa de açúcar;
- 1 colher de sopa de suco de limão;

#### ***Para a cobertura:***

- 400 ml de creme para bater chantilly bem gelado;
- Rodelas e raspas de limão para decorar;

## **Como Fazer Bolo Gelado Molhadinho de Limão com Chantilly**

---

#### ***Modo de preparo do Bolo:***

1. Primeiramente em uma tigela comece batendo os ovos com o óleo e o açúcar por 2 minutos (você pode usar a batedeira ou liquidificador nessa etapa).
2. Em seguida acrescente o leite e a gelatina e misture bem por um minutinho para dissolver a gelatina.
3. Logo depois adicione a farinha de trigo e misture até a massa ficar homogênea.
4. Assim feito por último acrescente o fermento e misture delicadamente.
5. Então despejamos a massa em uma forma de 22 cm de diâmetro por 6 cm de altura untada apenas com margarina (você pode usar outra forma se desejar).
6. Em seguida levamos ao forno previamente aquecido 180° e assamos por aprox. 25 min ou até ficar bem douradinho.
7. Assim desenforme levemente morno e aguarde esfriar totalmente para cortar.

#### ***Recheio:***

1. Então uma tigela misture o leite condensado com o suco de limão.
2. Em seguida misture bem até o suco ficar totalmente incorporado ao leite condensado.
3. Logo depois leve ao freezer ou congelador por uns 20 minutos antes de usar.

#### ***Calda:***

1. Então só misturar todos os ingredientes.

#### ***Cobertura:***

1. Primeiramente bata o creme para chantilly bem gelado na velocidade média até ficar firme o suficiente para cobrir e decorar o bolo.

#### ***Montagem:***

Primeiramente corte o bolo em 3 camadas.

Em seguida molhe a primeira camada levemente (pois o bolo é bem fofo então cuidado com a quantidade da calda).

Então distribua metade do recheio.

assim feito prossiga molhando e recheando até colocar a última camada de bolo.

Cubra com o chantilly com o auxílio de uma espátula e se desejar enfeite com o bico 1M ou outro.

Decore com metades de limão e com raspas de limão.

Sirva bem gelado.

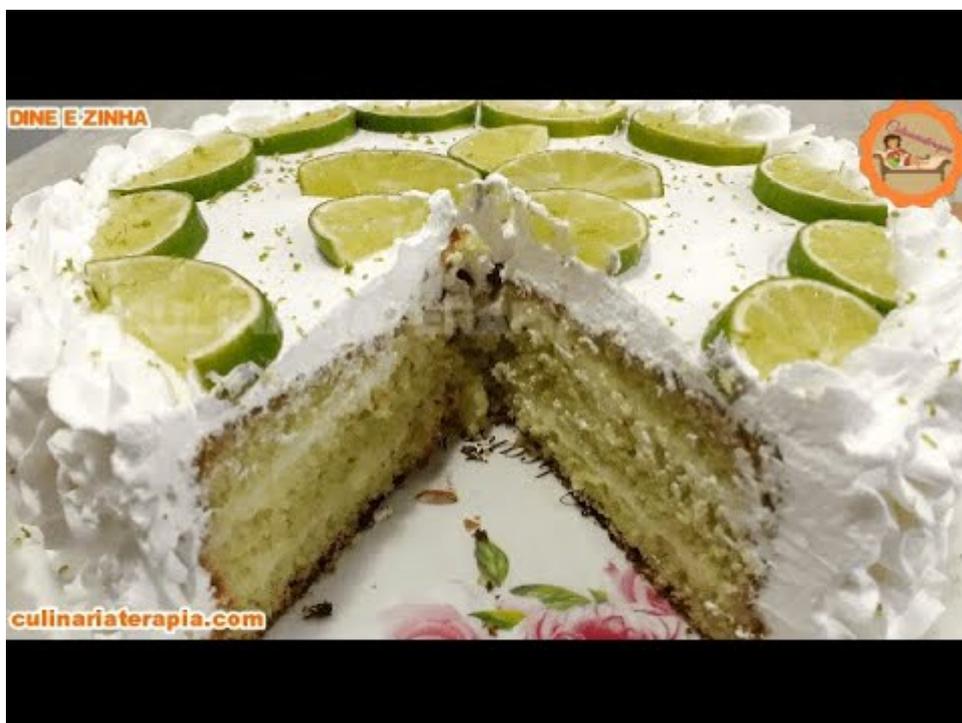
Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações, cursos e eventos online!!!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/4INSFRbLS08>