

BOLO FRIO DE MORANGOS E QUEIJO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

250g de manteiga
250g de açúcar
Raspa de 1 limão
3 ovos
2 gemas de ovo
150g de farinha de trigo com fermento
50g de farinha maizena
60 ml de leite
400 ml de natas para bater
150g de açúcar
4 folhas de gelatina
80 ml de leite
200g de queijo fresco para barrar
350g de morangos cortados em pedacinhos
Geleia de morango



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos + 4 horas
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-frio-morangos-queijo-36520/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a manteiga partida em pedacinhos e os 250g de açúcar. Bata muito bem até que fique um creme esbranquiçado. Enquanto bate, adicione ao creme a raspa de limão, as gemas e os ovos partidos um a um. Bata até que fique bem misturado. Com uma colher, envolva alternadamente a farinha de trigo, a farinha maizena e os 60 ml de leite com a massa. Numa forma com aro amovível com 25 a 30 cm de diâmetro, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha, coloque a massa e alise.
2. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe cozer aproximadamente 30 minutos. Depois da massa cozida, retire e deixe arrefecer um pouco. Retire o aro e corte o bolo ao meio na horizontal. Coloque a parte de cima num prato e deixe arrefecer o bolo totalmente. Coloque novamente o aro.
3. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos. Num tachinho, leve ao lume os 80 ml de leite e deixe aquecer. Junte as folhas de gelatina e mexa. Quando estiverem bem dissolvidas, retire do lume.
4. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas. Aos poucos e enquanto bate adicione o açúcar. Bata até que fique chantilly. Enquanto bate adicione o queijo aos poucos. Quando ficar um creme liso, adicione as folhas de gelatina dissolvidas no leite. Bata até que tudo fique bem misturado.
5. Numa tigela, misture os morangos com metade do creme. Coloque a mistura dos morangos com o creme por cima da primeira metade do bolo. Alise e cubra com a segunda parte do bolo. Cubra tudo com o restante creme. Leve ao frigorífico durante 4 horas até que fique bem fresquinho.
6. Na hora de servir, passe com uma faca à volta da aro e retire-o. Decore a gosto com a geleia de morango. E está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com