



PÃO DE LÓ COM CHANTILLY E MORANGOS

TM5
TM31



Todos: 1h 0min



1 garrafa/s



Fácil

ACESSÓRIOS:

Borboleta

Ingredientes

Bolo

6 ovos
300g açúcar
180g farinha Branca de Neve
1 c.chá de fermento em pó

Chantilly

400g natas
80g açúcar

Para rechear e decorar

500g morangos
Raspas de chocolate q.b

Preparação

Pão de Ló

- No copo, montar a borboleta, adicionar os ovos e o açúcar e programar **9min/37°/vel.3,5**.
- Adicionar a farinha e o fermento e programar **15seg/vel.3**.
- Levar ao forno pré aquecido a 180°C durante 30min.
- Desenformar o bolo e deixar arrefecer completamente antes de cortar.

Chantilly

- No copo limpo e bem seco colocar o açúcar e programar **30seg/vel.10**.
- Montar a borboleta e adicionar as natas.
- Bater as natas (sem o copinho de medida) na **vel.3,5** até estas ficarem consistentes.
- O tempo de montar as natas é muito variável (2/3min) por isso vá vigiando pelo bocal e pelo som. Assim que o barulho mudar é sinal que estão batidas.
- Reservar o chantilly no frigorífico até ao momento de rechear o bolo.

Molho de Morangos

- No copo, colocar 300g de morangos e programar **10seg/vel.7**. Reservar.
- Cortar grosseiramente os restantes morangos (cortei às rodelas) reservando alguns para a decoração.

Montagem do Bolo

- Depois do bolo frio, cortar ao meio e rechear. Colocando primeiro o molho de morangos, depois os morangos às rodelas e depois uma camada de chantilly.
- Cobrir todo o bolo com o restante chantilly e decorar com morangos e raspas de chocolate.
- Guardar no frigorífico até ao momento de servir.



Atenção:

Observe que o recipiente misturador do TM5 tem uma capacidade maior do que o recipiente misturador do modelo TM31 (uma capacidade de 2,2 litros em vez dos 2,0 litros do TM 31). Por razões de segurança, as receitas para o Thermomix TM5 não servem para cozinhar no Thermomix TM31 sem ajustar as quantidades. **Risco de queimaduras por jatos de líquidos quentes:** não exceda a quantidade máxima de enchimento e observe as marcações de nível no recipiente misturador

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: [Anita Cruz](#) Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>