



Sobremesas Bolos

## Bolo de Gelado

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

6 ovos inteiros  
200 g de açúcar  
200 g de farinha com fermento  
1 c. de chá de fermento  
1 c. de chá de essência de baunilha  
PARA O RECHEIO E COBERTURA:  
2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias  
150 g de açúcar  
250 g de morangos cortados em pedaços  
DECORAÇÃO:  
1 bola de gelado de morango  
1 cone de bolacha  
de drageias coloridas q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	508,4 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	6,7 g	13%*
<b>Lípidos</b>	6,6 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	58,6 g	23%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Confeção: Unte com a manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda e aqueça o forno a 180°. Bata os ovos inteiros com o açúcar cerca de 3m até obter um creme branco.
- 2 Adicione a farinha, o fermento e a essência de baunilha, volte a bater mais 3m. Deite a massa na forma e leve a cozer durante cerca de 25 minutos. Deixe arrefecer e corte o bolo ao meio.
- 3 Recheio: Bata as natas bem frias com o açúcar até obter chantilly bem firme. Recheie o bolo com o chantilly e espalhe os morangos já cortados em pedaços.

- 4 Decoração: Barre com o restante chantilly o bolo e leve a refrigerar até à altura de servir.
- 5 Antes de servir coloque as drageias e a bola de gelado no centro do bolo e aplique por cima da bola o cone.
- 6 Sirva de imediato.