

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

Energia	508,4 kcal	25%*
Proteínas	6,7 g	13%*
Lípidos	6,6 g	9%*
Hidratos de Carbono	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 180º. 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.