

BOLO DE MORANGOS

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

200g de açúcar
150g de farinha
5 ovos
1 laranja
1 colher de chá de fermento
Margarina para untar
Farinha para polvilhar
0,5l de natas para bater
100g de açúcar em pó
0,5kg de morangos
Morangos para decorar

PREPARAÇÃO

Comece por ligar o forno nos 180°.
Unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha.
Faça raspa e sumo da laranja.
Bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada forte e esbranquiçada.
Junte a raspa de laranja e bata mais um pouco.
Junte o sumo da laranja, a farinha e o fermento e mexa bem tudo.
Bata as claras em castelo e misture-as à gemada com cuidado.
Deite a massa na forma e leve ao cozer no forno entre 15 a 20 minutos.
Depois do bolo cozido, retire e deixe arrefecer um pouco, corte-o ao meio.
Escolha e lave os morangos, corte-os em pedacinhos.
Bata as natas durante 1 minuto e junte o açúcar em pó, bata até ficar chantilly.
Junte metade do chantilly aos morangos cortados, e com esta mistura recheie o bolo e cubra-o com a outra metade do bolo.
Cubra o bolo com o restante chantilly e decore com morangos.



Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 0.56 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-morangos-especial-dia-da-mae-45/>