

# BOLO FRESCO DE MORANGOS



## CONFEÇÃO

1. Encaixe o acessório batedor na taça do robot, junte as claras e programe durante 5 minutos na velocidade 7. Deite as claras batidas numa tigela.

---
2. Sem lavar a taça, substitua o acessório batedor pela lâmina para amassar e triturar. Coloque o açúcar e as gemas e programe durante 4 minutos na velocidade 7.

---
3. Adicione a farinha e o fermento em pó e programe durante 3 minutos na velocidade 5.

---
4. Retire a tampa e a lâmina. Com a espátula adicione as claras ao preparado anterior envolvendo gentilmente toda a massa.

---
5. Verta para uma forma retangular ou redonda sem buraco e leve a forno pré-aquecido, à temperatura de 180º durante 20 minutos.

---
6. Lave os morangos e lamine-os. Reserve.

---
7. Na taça lavada, coloque as natas frescas. Programe na velocidade 7 durante 5 minutos. Pela tampa do vapor adicione as 4 c. de sopa de açúcar já com a máquina em funcionamento (não feche a taça com a tampa de vapor ao bater natas).

---
8. Depois de deixar arrefecer, desenforme o bolo e corte-o ao meio na horizontal. Recheie com chantilly e uma camada de morangos laminados.

---
9. Coloque a outra metade sobre o bolo. Cubra todo o bolo com chantilly e decore com morangos a gosto.

---
10. Preserve no frigorífico.

---

## INGREDIENTES

- 6 OVOS;
- 250G DE AÇÚCAR;
- 150G DE FARINHA COM FERMENTO;
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ;
- 400ML DE NATAS FRESCAS;
- 4 C. DE SOPA DE AÇÚCAR;
- 600G DE MORANGOS