

Bolo gelado de morango e framboesa



Ingredientes: 270 grama de morangos
200 grama de framboesas
3 decilitro de leite
1 lata de leite condensado
4 decilitro de natas
15 grama de açúcar em pó
0 totaste de morangos e top de morangos

Instruções de preparação:

Arranje os morangos e as framboesas. Retire-lhes o pé e lave-os bem. Triture ambos os fruto, separadamente, e reserve. Misture o leite com o leite condensado e envolva-lhe 3dl das natas. Mexa bem, até obter um creme homogéneo. Divida-o em duas partes iguais. A uma das partes, junte a polpa de morangos e à outra, a polpa de framboesas. Preencha-a uma forma de aro amovível, com camadas alternadas dos dois preparados. Leve ao congelador, cerca de quatro horas, até ficar bem sólido. Antes de desenformar o bolo, bata, bem firmes, as natas que reservou. No fim, adicione o açúcar em pó e bata mais um pouco até ficarem em chantilly. Por fim, retire o bolo do frio. Com cuidado remova o aro da forma. Decore, a gosto, com o chantilly e morangos, cortados em rodelas. Finalize com gotas de top de morango e sirva de imediato.

Sugestões Adicionais: