

Bolo de Natas e Morangos



Ingredientes: 8 unidade de ovos
220 grama de frutose
200 grama de farinha
4 decilitro de natas
600 grama de morangos
0 totaste de manteiga
0 totaste de chocolate em pó

Instruções de preparação:

Ligue o forno a 180°. Unte uma forma, forre-a com papel vegetal também untado e polvilhe-a com farinha. Bata bem os ovos com 200 g de frutose. Junte a farinha e verta esta massa na forma. Leve-a ao forno por 20 minutos. Depois de frio, corte o bolo em três círculos. Bata as natas e adicione a restante frutose. Arranje os morangos e corte-os em pedaços. Num prato de servir, faça camadas de bolo, intercaladas com natas e morangos. Sirva o bolo bem fresco, polvilhado com chocolate em pó.

Sugestões Adicionais: