



Bolo de Sensação



Tempo de preparo:
50 min

Rendimento:
6 Porções

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 1/2 xícara de Farinha de Arroz Solito Monsolí

2 ovos

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de nata
200 g de morangos frescos (ou uma bandeja pequena)
1 xícara de açúcar ou açúcar mascavo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó, por aproximadamente 2 minutos
2. Acrescente o fermento e misture por mais 30 segundos
3. Despeje o conteúdo em uma forma untada com furo no meio
4. Leve ao forno preaquecido a 180° C e deixe assar por aproximadamente 40 minutos
5. Retire do forno, desenforme o bolo e cubra com uma cobertura de ganache, de preferência usando chocolate meio amargo

Veja mais receitas:

www.solito.com.br