

Receitas



Bolo de Gelatina Camp

Bolo de gelatina Camp sabor morango

Ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas);
- 200g de açúcar;
- 125g de manteiga sem sal amolecida;
- 210g de farinha de trigo;
- 60g de amido de milho;
- 190ml de leite integral;
- 1 pacote de gelatina camp sabor morango;
- ½ colher de sopa de fermento em pó.

Calda:

- 1 pacote de gelatina camp sabor morango;
- 250ml de água;
- 1/2 caixinha de morangos (150g, aproximadamente) para decorar.

Modo de preparo

Peneire a farinha de trigo e o amido de milho juntos e reserve. Bata as claras em neve com um pitada de sal e reserve. Ainda na batedeira, bata as gemas com o açúcar, as gemas e a manteiga até virar um creme esbranquiçado e fofo. Adicione a farinha e o amido já peneirados, alternando

com o leite. Acrescente a gelatina e o fermento. Agregue delicadamente as claras em neve na massa e coloque a massa numa forma redonda com 20cm, untada e enfarinhada. Leve o bolo ao forno médio, 180°C, até que asse.

Calda

Leve a gelatina e a água para uma panela pequena e cozinhe por 5 minutos. Espere esfriar e ficar com consistência de geléia para cobrir o bolo. Regue a calda no bolo e decore com os morangos.