

# Receitas



## Bolo de Gelatina

Bolo de gelatina Camp morango e suspiro

### Ingredientes

- 1 caixa de gelatina camp sabor morango
- 125 ml de água fervente
- 125 ml de água fria
- 10 morangos cortados ao meio
- 250 g de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pão de ló médio de 22 cm de diâmetro
- 100 g de minissuspiros

### Modo de Preparo

1. Prepare a gelatina dissolvendo o conteúdo do pacotinho na água fervente. Junte a água fria e misture bem até diluir todo o granulado.
2. Ponha 1/3 da gelatina em uma forma de 22 cm de diâmetro e leve à geladeira até começar a endurecer.
3. Disponha os morangos, cubra com o restante da gelatina e leve novamente à geladeira até endurecer.
4. Bata o creme de leite fresco com o açúcar até dar ponto de chantili e reserve.
5. Corte o pão de ló ao meio e ponha uma metade sobre a gelatina endurecida.

6. Recheie com o chantili. Por cima, distribua uma camada de suspiro.

7. Ponha a outra metade do pão de ló e leve novamente à geladeira por 30 minutos. Desenforme com cuidado e decore a gosto.