

BOLO SENSAÇÃO DA LORY

INGREDIENTES

- 170 g de iogurte natural
- 340 g de açúcar (use a mesma medida do iogurte)
- 340 g de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 xícara de óleo
- 4 colheres de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 2 caixas de morango
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de chantilly
- 1 caixa de gelatina sabor morango
- 2 caixas de morangos, canela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o iogurte, açúcar, farinha de trigo, ovos e óleo por 2 minutos.

Acrescente o achocolatado, fermento em pó e bata mais um pouco.

Numa forma redonda com um furo no meio, untada com manteiga e canela coloque a mistura no forno, a 200° C, por 40 minutos ou até que esteja assado por dentro conforme o teste do palito.

Numa panela, derreta a manteiga, acrescente o leite condensado, metade do pó para gelatina até virar um creme homogêneo.

Quando estiver morno, coloque metade do chantilly gelado segundo as ordens de preparo e 1 caixa de morango picados.

Despeje sobre o bolo e sirva a seguir.

Se preferir, decore com a outra caixa de morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23509-bolo-sensacao-da-lory.html>