

Bolo com Frutas Silvestres

8 porções



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

1 caixa de Bolos Duo Paixão
Chocolate
200 ml Leite
30 ml Água
2 unidades de Ovos
1 colher sopa de Margarina em
temperatura ambiente
Manteiga e Farinha de Trigo para
untar e enfarinhar
Amora Morango, Mirtilio, Cereja e
Physalis para decorar
Chocolate em Pó Dr. Oetker para
polvilhar

Calda:

2 xícaras chá de Morangos
picados
½ xícara chá de Mirtilos
½ xícara chá de Amoras
½ xícara chá de Açúcar
½ xícara chá de Água
Suco 1/2 Limão

Modo de Preparo:

Abra a embalagem do **Bolo Duo Paixão Dr. Oetker** e dissolva o conteúdo do envelope pequeno no leite. Reserve. Na batedeira, bata o conteúdo do envelope maior com a água, os ovos e a margarina em velocidade alta por 4 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Espalhe em uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Distribua colheradas da calda reservada sobre a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire e reserve.

Calda:

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo por 5 minutos. Deixe amornar e espalhe sobre o bolo. Decore com frutas, polvilhe com chocolate e sirva.