

Bolo Gelado Com Sorvete

12 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 xícara chá de Farinha de Trigo (110 g)
5 colheres sopa de Açúcar (100 g)
4 colheres sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker (50 g)
1 colher chá de Fermento em pó quimico Dr. Oetker
4 colheres sopa de Óleo (60 g)
1 unidade Ovo
½ xícara chá de Água fervente (100 ml)

Sorvete:

1 unidade Sorvete Creme Dr. Oetker (150 ml)
2 xícaras chá de Leite integral gelado (400 ml)

1 Massa:

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o chocolate em pó e o fermento. Junte o óleo, o ovo, a água e misture bem até que fique homogêneo. Coloque em uma forma redonda (20 cm de diâmetro) untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido à 180°C, por aproximadamente 25 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco. Desenforme morno e depois de frio, esfarele o bolo. Reserve.

2 Sorvete:

Adicione ao conteúdo do pacote de sorvete o leite gelado. Bata na batedeira em velocidade baixa, por 1 minuto e, depois, por mais 4 minutos, em velocidade alta. Com uma espátula, limpe as laterais da tigela, para que não sobre pó sem misturar. Reserve.

3 Montagem:

Em uma forma de cone (26 cm de diâmetro), forrada com filme-plástico, faça uma camada com o sorvete, até que o fundo esteja coberto. Na sequência, faça uma camada com bolo esfarelado, deixando espaços entre os farelos para que a próxima camada de sorvete assente bem. Bata a forma na mesa para compactar bem as camadas e retirar o ar. Repita a operação até acabar o bolo e o sorvete. E mais uma vez, bata a forma na mesa para assentar as camadas e retirar o ar. Leve ao freezer por no mínimo 6 horas ou até o dia seguinte. Desenforme e aguarde 10 minutos para servir.



Dr. Oetker Brasil

Tip from the Test Kitchen

- Sirva acompanhado de calda de chocolate e calda de caramelo.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br

Tel. 0800.77.70.000.