

Bolo no Pote com Sorvete

6 porções



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

1 sachê de Bolo sabor Chocolate Dr. Oetker
100 g Margarina
150 ml Leite
3 unidades de Ovos
200 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker derretida

Cobertura:

300 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker derretida
½ xícara chá de Creme de Leite
6 unidades de Sorvete de palito, sabor creme com chocolate

Preparo:

Coloque o **Bolo Dr. Oetker®** em uma tigela, junte a margarina, o leite, os ovos e a Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker** (derretida conforme as instruções da embalagem) e bata por 4 minutos ou até ficar cremoso. Despeje em refratários individuais pequenos untados, deixando um espaço da borda. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos. Os bolinhos precisam ficar firmes por fora, mas cremoso no meio. Retire, cubra com a cobertura derretida misturada com o creme de leite e decore com os morangos, nozes e amêndoas. Coloque cada sorvete em cada bolo e sirva.