

Doce Fatia

4 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



1 Massa:

Bata as claras em neve firme e reserve na geladeira. Bata as gemas com o açúcar por 15 a 20 minutos, até dissolver o açúcar. Sem parar de bater adicione o óleo lentamente, bata e depois acrescente aos poucos o leite com o Aroma Baunilha Dr. Oetker, misturando a cada adição. Para a massa ficar mais fofinha, peneire a farinha com o Fermento em Pó Químico Dr. Oetker 3 vezes e adicione à massa, misturando com uma colher ou batedor. Adicione as claras reservadas e misture. Asse em uma forma retangular 23x33cm, untada e enfarinhada, em forno preaquecido a 180-210°C por 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e corte depois de frio: no lado maior corte 3 tiras de 10cm; sobreponha as tiras e corte fatias de 5,5 cm.

2 Geleia de Morango:

Lave, corte os morangos e leve ao fogo em uma panela com a água, até ferver. Retire a espuma da superfície, acrescente o açúcar reservado, o limão e ferva por mais 4 minutos e reserve.

Ingredientes:

Massa:

½ colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
3 unidades de Ovos separados
½ xícara chá de Óleo
½ xícara chá de Leite
1 xícara chá de Açúcar
1 xícara chá de Farinha de Trigo
½ colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Recheio e Cobertura:

1 receita de Geleia
1 caixa de Morangos
1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
1 xícara chá de iogurte natural consistente
½ xícara chá de Açúcar

Receita de Geleia de Morango:

1 caixa de Morangos
1 xícara chá de Açúcar
1 xícara chá de Água
1 unidade Limões espremido



3 Recheio e Montagem:

Lave, seque os morangos e corte em dois. Em um recipiente misture o iogurte natural com o açúcar reservado. Monte cada sobremesa em pratos individuais usando três fatias para cada um: coloque uma fatia de bolo, espalhe uma camada de geleia, uma camada de iogurte, morangos fatiados e coloque outra fatia. Repita o processo até sobrepor as três fatias e finalize com o iogurte, a geleia e o morango fatiado. Polvilhe açúcar de confeitado e sirva.

