

SLICE CAKE DE MORANGO E CHOCOLATE DA MAGO

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) farinha de trigo com fermento, ½ chocolate em pó 50%, 1½ xícara (chá) de açúcar, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar o óleo e bater mais um pouco. Misturar a farinha, o chocolate e a água e por último, as claras em neve. Levar para assar em forma untada e forrada só o fundo até dourar (forma redonda 22cm).

Ingredientes (recheio): 400grs de chocolate meio amargo, 50grs de creme de leite, 400grs de doce de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o doce de leite misturando bem. Usar para rechear e para cobertura.

Calda: ¼ xícara (chá) de leite condensado, ½ xícara (chá) de água.

Decoração: Chantilly e morangos.

