

BOLO DRESSED CAKE

Ingredientes (massa): 6 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Modo de preparo: Bater as claras com a metade do açúcar e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, até ficar bem claro. Colocar o óleo e bater mais um pouco. Acrescentar a farinha de trigo e a água, mexendo delicadamente. Adicionar as claras e levar para assar em três formas untadas e forradas por cerca de 25 minutos.

Ingredientes (recheio): Chantilly, doce de leite e morango.

