

## BOLO SENSÇÃO NO POTE

**INGREDIENTES:** 05 OVOS, 1 ½ XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR, 1 ½ XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA COM FERMENTO, ½ XÍCARA (CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ, ½ XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO, ½ XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA.

**MODO DE FAZER:** Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar e continuar batendo bem. Bater as gemas com o restante do açúcar até ficar bem claro. Juntar o óleo, bater bem, colocar a água, misturar a farinha, o chocolate e, por último as claras em neve. Assar em 1 forma de 30cm, untar somente o fundo da assadeira.

**RECHEIO:** 1 POTE DE DOCE DE MORANGO ALISPEC, 1 XÍCARA (CHÁ) DE CHANTILLY BATIDO, 1 XÍCARA DE GELÉIA DE MORANGO.

**MODO DE FAZER:** Misturar o doce de morango Alispec com o chantilly e a geléia.

**CALDA:** 1/2 xícara de (chá) de leite condensado, 1 xícara (chá) de água.

**MODO DE FAZER:** Misturar todos os ingredientes e regar os bolos

**MONTAGEM:** Cortar com cortadores de acordo com o modelo do pote.

Inês Donato

