**BOLO COM SORVETE E MORANGO**

**Ingredientes**

* 7 ovos
* 2/3 xícara (chá) de suco de laranja
* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó
* Sorvete de creme
* Morangos inteiros pequenos
* 500 g de chocolate para cobertura derretido
* Raspas de chocolate

**Modo de preparo:**

* 1

Massa: Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas ·com o suco de laranja até dobrar de volume, acrescente o açúcar e bata bem. Junte a farinha de trigo, aos poucos, batendo sempre. Por último, misture delicadamente o fermento e as claras em neve.

* 2

Despeje a massa numa fôrma retangular de 38 x 26 x 7 cm, untada e enfarinhada. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Retire e deixe esfriar.

* 3

Recheio: Depois de bem fria, corte a massa em quadrados de 5 cm.

* 4

Cave um buraco redondo no meio de cada quadrado de bolo.

* 5

Coloque 1 colher (sobremesa) de sorvete e 1 morango inteiro em cada cavidade.

* 6

Complete com sorvete e nivele a superfície. Leve ao congelador até o sorvete ficar bem firme.

* 7

Cobertura: Derreta o chocolate de acordo com as instruções do fabricante. Retire os quadrados de bolo do congelador e passe rapidamente pelo chocolate derretido.

* 8

Coloque para escorrer e leve de volta ao congelador. Para servir, retire do congelador 10 minutos antes. Decore com raspas de chocolate e morangos.

[**BOLO COM SORVETE E MORANGO**Tempo de preparo: 1h20 + tempo de forno + tempo de geladeira
Rendimento: 36 porções](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=49)