**BOLO DE SORVETE E FRUTAS**

**Ingredientes** **Para a massa**

* 6 ovos
* 2/3 xícara (chá) de água
* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó

**Para o recheio**

* 1 litro de sorvete de morango
* 1 litro de sorvete de baunilha

**Para decorar**

* Creme chantili

**Para decorar**

* Minissuspiros
* Frutas frescas picadas

**Modo de preparo:**

* 1

Massa: Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com a água até dobrar de volume, acrescente o açúcar e bata bem. Junte a farinha.

* 2

Por último, misture delicadamente o fermento e as claras em neve.

* 3

Coloque numa fôrma de bolo inglês grande (28 x 12 x 7 cm), untada com manteiga e enfarinhada.

* 4

Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, para assar por cerca de 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

* 5

Montagem: Corte uma tampa do bolo com cerca de 2 cm de espessura e escave o miolo com uma faca.

* 6

Dentro da abertura, faça uma camada de sorvete de morango, alise bem a superfície e leve ao freezer para endurecer. Uns 15 minutos depois, faça uma camada de sorvete de baunilha e deixe gelar até endurecer.

* 7

Complete o buraco com sorvete de morango e coloque a tampa do bolo. Deixe no freezer. Uns 15 minutos antes de servir, tire do freezer e decore com chantili, minissuspiros no centro e as frutas picadas em volta.

[**BOLO DE SORVETE E FRUTAS**](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=234)

[Tempo de preparo: 1h + tempo de forno + tempo de freezer](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=234)

[Rendimento: 10 porções](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=234)

[Dificuldade: média](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=234)