BOLO DE ANIVERSÁRIO

*Cozinha Nestlé/Sheila Oliveira*

**Ingredientes**

**Massa**

5 ovos

meia xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®

meia colher (sopa) de fermento em pó

**Recheio**

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de SOLL YS Original

1 e meia xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de creme vegetal (sem leite e sem sal)

meia xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®

1 xícara (chá) de morangos picados

**Cobertura**

3 claras

meia xícara (chá) de açúcar

meia xícara (chá) de confeitos coloridos (sem leite)

**Modo de Preparo**

**Massa**

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume. Junte o açúcar e bata bem. Desligue a batedeira, misture aos poucos e delicadamente a farinha de trigo, o Chocolate em Pó DOIS FRADES e o fermento em pó peneirados. Coloque em uma forma redonda média (24cm de diâmetro), untada com creme vegetal e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Reserve.

**Recheio**

Em uma panela grande, dissolva o amido de milho no SOLL YS, junte o açúcar, o creme vegetal, o Chocolate em Pó DOIS FRADES peneirado e misture até ficar homogêneo. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver. Abaixe o fogo e cozinhe por cerca de 25 minutos, mexendo de vez em quando. Retire a panela do fogo, espere esfriar, acrescente os morangos e reserve.

**Cobertura**

Em uma panela, junte as claras e o açúcar, misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, sem deixar cozinhar. Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume e formar um marshmallow.

**Montagem**

Corte a massa reservada em duas partes, coloque o recheio e cubra com o marshmallow e os confeitos coloridos. Sirva.

* 
* 
* 

**Rendimento**

15 porções

**Tempo de preparo**

30 minutos

**Tempo total de preparo**

1 hora e 30 minutos