Bolo morangos e chocolate light

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-morangos-e-chocolate-light

Não se deixe impressionar com a foto. Esse bolo é realmente light. Além de delicioso, é claro!

30 min 6 porções

Ingredientes

MASSA

- 4 ovos
- 1/2 xícara de chá de adoçante em pó
- 1 xícara de chá de morangos amassados
- 2 xícaras rasas de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO

- 1 caixa de creme de leite light
- 100 g de chocolate meio amargo light
- 2 xícaras de chá de morangos

Modo de Preparo

1. Bata as claras em neve, em seguida junte as gemas e o adoçante.
2. Amasse os morangos e alterne na massa com a farinha de trigo.
3. Adicione o fermento e coloque tudo em uma forma redonda média untada e polvilhada com um pouco de farinha de trigo.
4. Asse em forno médio (180°c), por aproximadamente 30 minutos.
5. Derreta o creme de leite com o chocolate e cubra o bolo.
6. Enfeite com os morangos.
7. Sirva.