## Morango

Ingredientes para o bolo:
6 ovos (tam M)
170g de morangos congelados em puré
Essência de morango e corante alimentar rosa (opcional)
Secos - 230g de farinha de trigo + 1 clh chá fermento + 1 pitada sal + 250g de açúcar branco
35g de óleo vegetal + 80g de manteiga

Numa taça junte os ovos, o puré de morangos, os aromas e o corante e misture tudo com a vara de arames. Junte aos poucos a manteiga amolecida e o óleo, batendo com a batedeira à velocidade baixa. Em seguida adicione aos poucos os secos (previamente misturados) envolvendo com vara de arames, até obter um creme homogéneo. Adicione corante a gosto. Disponha no tapete de tortas ou num tabuleiro previamente untado e forrado com papel vegetal. Leve ao forno a 170ºC por 15 minutos. Retire e desenforme sobre uma folha de papel vegetal previamente polvilhada com açúcar.

Ingredientes para o creme:
400g natas (vegetais para pastelaria)
100g açúcar em pó
Raspa de 1 limão
1 iogurte grego de limão
500g de morangos

Junte todos os ingredientes e bata até obter um creme fofo. Recheie a torta com morangos fatiados.

## Pêssego

Ingredientes para a massa:
6 ovos
140g de farinha
140g de açúcar
1 pitada de sal
1 clh sopa de polpa de pêssego

Bata as gemas com o açúcar até duplicarem de volume. Junte as claras em castelo e a farinha alternadamente envolvendo delicadamente com uma vara de arames. Por fim adicione o puré de fruta e mexa mais um pouco.
Disponha no tapete de tortas ou num tabuleiro previamente untado e forrado com papel vegetal.
Leve ao forno a 170ºC por 12/15 minutos.
Desenforme e enrole ainda quente sobre papel vegetal polvilhado com açúcar em pó. Deixe arrefecer por completo.

Ingredientes para o creme:
350g de natas (vegetais para pastelaria)
100g leite condensado
1 clh sopa de polpa de pêssego

Junte todos os ingredientes e bata bem. Recheie e decore com pedaços de pêssego fresco.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

## Laranja e Chocolate

Ingredientes:
12 ovos
500g de açúcar
40g de fermento em pó
300ml de sumo de laranja
Raspa de 1 laranja
30g de farinha

Misture os ovos, o açúcar, o sumo e raspa de laranja e bata. Envolva a farinha e o fermento.
Verta o preparado num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno previamente aquecido a 200ºC durante cerca de 20 min.
Desenforme e enrole ainda morno. Sirva frio.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.