



DENGUE MATA

faça a sua parte
não deixe água
parada

SECRETARIA DE
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA



PREFEITURA DE
DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

BOLO INVERTIDO DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 1- 1 bolo inglês pronto
- 2- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 3- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeitador
- 4- 1 xícara de cream cheese
- 5- 25 morangos
- 6- 25 hortelãs
- 7- 1/2 xícara de manga
- 8- 20 uvas sem caroço

MODO DE PREPARO

- 1- Esfarele o bolo em um

recipiente e reserve

- 2- Coloque em um recipiente o creme de leite e bata com uma batedeira

- 3- Junte o açúcar aos poucos

- 4- Bata e junte o cream cheese

- 5- Forre o recipiente com um plástico filme

- 6- Coloque os morangos

e o hortelã, junte o recheio e o bolo

- 7- Coloque as outras frutas, mais recheio e mais bolo

- 8- Repita os processos e termine com uma camada de bolo

- 9- Cubra com plástico filme

- 10- Leve à geladeira por 10 horas

