

Aqui está o bolo perfeito para celebrar seja o que for! Feito de tentadoras camadas de brownie, chocolate e gelado, fica maravilhoso, quer em aspeto quer em sabor.

## Bolo de festa

[ RECEITA PARA 8 PESSOAS ]

### BASE DE BROWNIE

1 chávena de cajus  
1 chávena de tâmaras medjool sem caroço  
1/2 chávena de cacau cru em pó  
2 colheres de sopa de manteiga de amêndoa crua  
1 pitada de baunilha crua em pó  
sal

### MOLHO DE CHOCOLATE

1/2 chávena de óleo de coco derretido  
1 colher de sopa de manteiga de cacau derretido  
2 colheres de sopa bem cheias de cacau cru em pó  
2 colheres de sopa de xarope de ácer  
1 pitada de baunilha crua em pó  
1 pitada de flor de sal

### GELADO DE BAUNILHA

6 bananas congeladas, cortadas em pedaços  
1 colher de chá de baunilha crua em pó  
creme de coco q.b.

### GELADO DE MORANGO

5 bananas congeladas, cortadas em pedaços  
1 chávena de morangos frescos ou congelados  
creme de coco q.b.

Forre uma forma redonda de abrir (18 cm) com papel vegetal. Reserve. Retire as bananas do congelador para descongelarem ligeiramente.

Para fazer a base, coloque todos os ingredientes no robot de cozinha e bata até começar a ligar. Transfira para a forma já preparada e pressione com os dedos para criar uma base nivelada. Guarde no frigorífico até necessitar.

Para fazer o molho de chocolate, derreta o óleo de coco e o xarope de ácer numa tigela, em banho-maria. Quando estiver líquido, retire do lume e junte os restantes ingredientes. Misture bem para ficar cremoso e sem grumos. Mantenha líquido com a ajuda do banho-maria.

Coloque as bananas ainda congeladas, mas já a cederem ligeiramente, e os restantes ingredientes do gelado de baunilha no robot de cozinha. Transfira para uma tigela.

Repita o procedimento com os ingredientes do gelado de morango.

Comece a fazer o bolo cobrindo a base com uma camada fina de gelado – como está frio, regue com um pouco do molho que vai começar logo a endurecer. Repita o processo com o outro sabor de gelado. Prossiga com as camadas até finalizar os gelados. Tenha em atenção que a última camada tem de ser de gelado. Se, em algum momento, estiver demasiado mole, guarde o bolo no congelador para endurecer. Pode também guardar os gelados no frigorífico ou no congelador para ficarem mais firmes.

Quando for altura de servir, retire o bolo do congelador para amolecer ligeiramente e ser mais fácil de cortar. Faça mais uma receita do molho de chocolate e regue o bolo. Está pronto a servir.



### XAROPE DE ÁCER

Adoçante natural, contém compostos com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias que ajudam na luta contra o aparecimento de doenças como o cancro e a diabetes. Tem um efeito purificador que privilegia a saúde do cabelo e da pele.