

BOLO OVO SUPRASOY

Ingredientes:

Massa:

9 ovos

$\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar (120g)

$\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de farinha de trigo (90g)

3 colheres de sopa de SupraSoy Sem Lactose Original

Leite condensado:

1 colher (sopa) de creme vegetal

1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar (240g)

1 xícara (chá) de SupraSoy Sem Lactose Original (156g)

Recheio:

$\frac{1}{2}$ receita de Leite condensado SupraSoy Sem Lactose Original (145ml)

80g de nozes picadas

$\frac{1}{2}$ colher (sopa) de cacau em pó

1 gema

1 ovo

$\frac{1}{8}$ colher (sopa) de creme vegetal (7g)

Cobertura:

2 colheres de (sopa) de SupraSoy Sem Lactose Original

$\frac{1}{2}$ xícara de (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de cacau em pó

15 unidades de nozes inteiras para decorar

MODO DE PREPARO:

Massa:

Bata os ovos com o açúcar por aproximadamente 10 minutos até obter um creme claro e fofo. Enquanto isso peneire a farinha com o SupraSoy em uma vasilha e reserve. Desligue a batedeira e incorpore delicadamente a farinha com o SupraSoy. Unte com manteiga e cubra 2 assadeiras retangulares de (22cm x 32cm) com papel manteiga untado e enfarinhado.

Divida a massa em 2 partes iguais e distribua entre as assadeiras. Asse em forno, preaquecido, a 180°C por aproximadamente 12 minutos. Retire e reserve.

Leite condensado:

Bata no liquidificador o creme vegetal, o açúcar e SupraSoy. Junte, aos poucos, ½ xícara (chá) de água fervente (100ml) sem parar de bater até obter uma mistura bem homogênea. Retire do liquidificador e deixe descansar por uma hora.

Recheio:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, sem parar de mexer até soltar do fundo da panela. Reserve.

Cobertura:

Leve todos os ingredientes da cobertura, exceto as nozes, ao fogo com 1 xícara (chá) de água (200ml). Ferva por aproximadamente 15 minutos ou até ficar com uma textura parecida com a de brigadeiro mole. Reserve.

Montagem:

Forre um molde de ovo de páscoa de 500g com filme plástico. Coloque metade de uma das massas em toda a parte côncava do molde. Pique e misture ao recheio a outra metade da massa e preencha o ovo. Com a massa restante tampe o ovo. Cubra com filme e refrigere por 4 horas.

Vire o molde em um prato para bolo e, com o auxílio de uma espátula, cubra toda a superfície do ovo com a cobertura fria e decore com as nozes inteiras.

RENDIMENTO: 6 a 8 porções

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

DICA: Pode-se rechear o bolo com brigadeiro ou beijinho sem lactose