

DOCINHOS À BASE DE SOJA SÃO DELICIOSAS OPÇÕES PARA CRIANÇAS INTOLERANTES À LACTOSE

Quem se preocupa em oferecer opções mais saudáveis às crianças, ou ainda para quem é intolerante à lactose ou alérgico à proteína do leite, a SupraSoy desenvolveu receitas especiais para deixar as festinhas ainda mais mais gostosas

BOLO DE ANIVERSÁRIO



Bolo:

- 4 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo (100 ml)
- ¼ xícara (chá) de cacau em pó (40 g)
- ¼ xícara (chá) de SupraSoy sem lactose (32 g)
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar (240 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 200 ml de água quente (1 xícara de chá)

Recheio:

- ½ xícara (chá) de SupraSoy sem lactose (65 g)
- 500 ml de água
- 4 gemas passadas pela peneira
- ½ xícara (chá) de açúcar (80 g)
- ¼ xícara (chá) de amido de milho (25 g)
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 500 g de morangos lavados

Cobertura de marshmallow:

- 4 claras (200 ml)
- 2 xícaras (chá) de açúcar (320 g)

Preparo:

Faça o bolo: ligue o forno na temperatura média (180 graus) e unte e enfarinhe uma forma redonda para bolo de 23 cm de diâmetro.

Misture em uma tigela os ovos com o óleo. Junte os ingredientes secos peneirados e misture bem. Acrescente a água quente e mexa até ficar homogêneo.

Transfira a mistura para a forma e leve para assar por cerca de 40 minutos ou até que ao espetar um palito no centro do bolo, este saia limpo. Deixe esfriar.

Enquanto o bolo assa, faça o recheio: misture o SupraSoy com a água em uma panela e leve para ferver. Bata as gemas junto com o açúcar e o amido de milho em uma vasilha até ficar esbranquiçado. Acrescente aos poucos o SupraSoy fervido à mistura de gemas, batendo sempre. Volte esse líquido para a panela e acrescente a essência de

baunilha. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre por cerca de 10 minutos ou até obter um creme espesso. Coloque-o sobre um prato fundo, cubra com filme plástico e deixe esfriar.

Faça a cobertura: aqueça em banho-maria as claras junto com o açúcar mexendo sempre. Depois de aquecida, transfira essa mistura para uma batedeira e bata até ficar bem cremosa e com consistência de marshmallow (picos firmes).

Montagem: corte o bolo em 3 camadas. Espalhe por cima da primeira camada de bolo metade do recheio, espalhe por cima alguns morangos picados. Coloque a segunda camada de bolo por cima e espalhe o restante do recheio com os morangos (reserve alguns para a decoração).

Com uma espátula, espalhe o marshmallow no topo e nas laterais do bolo. Com as costas de uma colher faça a decoração em formato de redemoinhos ao redor do bolo. Decore com o restante dos morangos. Deixe em geladeira até a hora de servir.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 50 minutos

BEIJINHO DE COCO



INGREDIENTES.:

- 1/2 xícara (chá) de Suprasoy sem Lactose (78 g)
- 1 xícara (chá) de coco seco ralado 50 g
- 1 xícara (chá) de açúcar (160 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal fino (180 g)
- cravos para decorar

MODO DE PREPARO.:

Coloque numa panela 1 xícara (chá) de água (100 ml) e junte o Suprasoy sem Lactose, o coco

seco ralado e o açúcar. Leve ao fogo médio, mexendo continuamente por cerca de 10 minutos, ou até que a massa comece a soltar da panela.

Passa a massa para um prato untado com margarina e deixe esfriar. Pegue pequenas porções de doce com uma colher de chá, enrole-os e passe pelo açúcar cristal.

Acomode os docinhos em forminhas de papel, espete em cada um 1 cravo e sirva em seguida.

RENDIMENTO.:

30 docinhos

TEMPO DE PREPARO.:

30 MINUTOS

BRIGADEIRO



Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de SupraSoy Sem Lactose (78g)

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) de glucose de milho

200g de chocolate granulado

Modo de Preparo:

Coloque 1/2 xícara (chá) de água no liquidificador, junte o SupraSoy Sem Lactose, o açúcar, o cacau em pó e a glucose de milho. Bata até obter uma mistura homogênea.

Passa para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo continuamente por 8 a 10 minutos, ou até que a massa comece a se soltar da panela. Passa para um prato

untado com óleo de milho e deixe esfriar completamente.

Pegue pequenas porções de doce com uma colher de chá, enrole e passe no chocolate granulado. Em seguida, acomode-os em forminhas de papel e coloque num prato grande.

Rendimento: 30 docinhos.