

BOLO SOUZA LEÃO

Ingredientes: 03 xícaras de leite de coco, 01 xícara de água, 01 xícara de manteiga, ½ kg de açúcar, ½ kg de massa de mandioca, 09 gemas, 01 pitada de sal.

Modo de preparo: Leve o açúcar com a água ao fogo alto, mexendo até dissolvê-lo. Pare de mexer e deixe ferver por 8 minutos ou até a calda atingir o ponto de fio (esfrie um pouco e pegue com os dedos. Ao afasta-los deve se formar um fio). Retire do fogo e acrescente a manteiga. Misture até derretê-la. Deixe esfriar completamente. Lave, escorra e peneire a massa de mandioca. Junte as gemas e bata por 5 minutos. Coloque o leite de coco e o sal e misture até ficar homogêneo. Adicione a calda de açúcar e a manteiga. Misture bem. Aqueça o forno em temperatura média. Passe a massa por uma peneira bem fina de oito a dez vezes, até não restar mais nenhum resíduo. Forre o fundo da fôrma com papel-manteiga. Unte o papel e a lateral da fôrma com bastante manteiga. Coloque a massa e asse por 1 hora e 20 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Desenforme quando estiver morno.

