



## **BOLO - MASSA BÁSICA**

### **Ingredientes:**

- 2 gemas/ 2 claras em neve
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de canela
- 3 colheres (sopa) de manteiga bem cheias
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 xícara de Farinha de Soja Pazze
- 1 1/2 copo (grande) de leite
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

### **Modo de Preparo:**

Colocar numa vasilha o açúcar, a canela, as gemas e a manteiga. Bater bem até obter uma pasta homogênea; depois adicionar o leite e as farinhas e bater bem por cerca de 10 minutos. Dissolver o bicarbonato em 1/2 xícara de leite ou de erva-doce. Juntar à massa, apenas mexendo sem bater. Untar a forma com óleo e polvilhar com farinha. Derramar uma camada de massa de maneira uniforme e depois uma de recheio, outra de massa e por fim cubra com recheio. Assar em forno previamente aquecido, 10 minutos em fogo alto, depois 25-30 minutos em fogo médio. Não abra o forno porque o bolo sola. No final desse tempo retirar o bolo do forno e enfiar o palito; se a massa estiver sequinha sem grudar no palito é porque já está no ponto. Está pronta a torta!

### **Sugestões para sabores da torta:**

**De Banana:** alterne camadas de massa com tiras de banana polvilhando sempre com uma mistura de canela e açúcar. A última camada é de bananas com canela. Retirar do forno e pincelar com mel.

**De Maçãs com Passas:** Alterne camadas de massa com maçãs cortadas em gomos finos e sem casca. Dispor as maçãs da última camada junto com as passas previamente hidratadas e regar com um pouco de mel para levar ao forno.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)