

Bolo Souza Leão



I

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de [água](#) gelada
- 1 xícara (chá) de [manteiga](#)
- 1 colher (café) de [sal](#)
- 1/2 kg de [massa puba \(de mandioca, aipim ou macaxeira\)](#) (puba, encontrada nas casas de produtos nordestinos)
- 8 [gema de ovo](#)
- 1 1/2 xícara (chá) de [leite de coco](#)
- 2 paus de [canela](#)
- 1 colher (café) de [cravo-da-índia \(ou cravinho\)](#)
- 1 semente de [erva-doce](#)



Bolo Sousa Leão

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo alto (200 °C a 220 °C), sem parar de mexer, até o açúcar se dissolver e a calda começar a ferver. Pare de mexer e deixe a calda ficar em ponto de fio fino. Retire do fogo, junte a

manteiga e o sal, misture bem e deixe esfriar completamente. Em uma tigela, coloque a massa de mandioca e acrescente as gemas, uma a uma, alternadas com o leite de coco, amassando bem. Adicione a calda fria e mexa. Coe por 3 vezes em uma peneira fina e acrescente a canela, o cravo e as sementes de erva-doce. Despeje a massa obtida em uma forma untada e leve ao forno médio (170 °C a 190 °C), preaquecido, e asse até ficar dourada. Tire do forno e deixe amornar. Desenforme e sirva frio.