



Falso Fofó

Ingredientes:

Para o Bolo:

3 ovos
125 g de açúcar
50 g de farinha de trigo
40 g de maizena
1/2 colher de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de água quente

Para o Recheio:

3 gemas de ovo
125 ml de leite
125 ml de natas
50 g de açúcar
1 colher de chá de açúcar baunilhado
15 g de farinha

Preparação:

Separar as gemas das claras, bater as gemas com os açúcares até obter uma mistura esbranquiçada, adicionar a água quente, depois as farinhas e o fermento, por fim envolver as claras que foram previamente batidas em castelo.

Vai ao forno quente a 180°, em forma untada e enfarinhada durante cerca de 20 minutos ou até espetar o palito e o mesmo sair seco.

Enquanto o bolo coze, prepara-se um creme de pasteleiro batendo as gemas de ovo com o açúcar até dobrar o volume, adicionar-lhe a farinha e um pouquinho de leite e reservar.

Levar o restante leite com as natas ao lume, quando estiver quente juntar o preparado das gemas, baixar o lume e mexer com uma colher de pau até engrossar, retirando de imediato do lume, continuando a mexer. Tapar com película de cozinha colocado mesmo por cima do creme para não criar "nata" por cima e deixar arrefecer.

Desenformar o bolo ainda morno, deixar arrefecer completamente sobre uma grelha, cortar ao meio e rechear com o creme.

Polvilhar a superfície do bolo com açúcar.