

## BOLO RED VELVET COM NOZES

### INGREDIENTES

#### Massa:

2 ovos  
100 g de manteiga sem sal amolecida  
1 colher (sopa) de vinagre branco  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
4 colheres de corante alimentício líquido cor vermelha  
5 colheres (sopa) de suco de limão  
3 xícaras (chá) farinha de trigo  
2 xícaras(chá) de açúcar refinado  
1 colher (sopa) de cacau em pó (Não pode ser achocolatado)  
1 colher (chá) de sal  
1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
200 ml de leite integral  
1 colher (sopa) de suco de limão  
Cobertura e recheio:  
100 g de manteiga sem sal amolecida  
300 g de cream cheese  
200 g de chocolate branco derretido  
300 g de açúcar de confeiteiro  
1 colher (sopa) essência de baunilha  
100 g de nozes triturada  
50 g de nozes não triturada

#### MODO DE PREPARO

#### Massa:

Misture 200 ml de leite com 1 colher (sopa) de suco de limão e reserve por 10 minutos.  
Em uma tigela, misture a farinha de trigo, açúcar refinado, cacau em pó, sal, bicarbonato de sódio, fermento em pó até ficar homogêneo e reserve.  
Na batedeira em velocidade média, bata por 10 minutos a manteiga, ovos, vinagre branco,

essência de baunilha, corante alimentício vermelho, 05 colheres de suco de limão.

Ainda na batedeira, intercale a mistura seca e o leite, adicionando-os à massa formada e bata por mais 5 minutos até formar uma massa bem cremosa.

Em forno preaquecido a 180°C, unte 2 tabuleiros redondos de 20 cm de diâmetro, divida a massa entre os 2 tabuleiros e asse por aproximadamente 20 a 40 minutos. Após 20 minutos, verifique se a massa está assada, perfurando o bolo com uma faca, se a mesma sair limpa, a massa estará pronta. Quando a massa estiver pronta, retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.

#### Recheio e cobertura:

Na batedeira em velocidade média, bata por 10 minutos a manteiga sem sal amolecida, cream cheese, chocolate branco derretido, açúcar de confeiteiro, essência de baunilha e nozes triturada.

Quando formar uma mistura bem fofo e cremosa, reserve.

#### Montagem:

Desenforme os bolos e corte-os ao meio formando 4 camadas. Para cada camada, adicione o recheio até chegar a última camada. Após, utilize uma espátula de confeiteiro e decore todo o bolo com o restante da cobertura, adicionando e confeitando com nozes não trituradas.

Você pode servir gelado ou não. Se for gelado, depois de pronto, deixe na geladeira por 10 minutos.

## Resumo das Novelas



Nat revela a Duca o esquema ilegal de Heideguer e Lobão para lucrar com os lutadores. Jade teme o plano de Cobra contra Bianca. Duca desconfia quando Wallace comenta que Heideguer o abordou sobre o campeonato. Bianca questiona Jade sobre sua indireta, mas a menina desconversa.



Luiza fica atônita ao descobrir em uma matéria de jornal que se tornou suspeita de roubar o hotel. Júlio fica tenso ao saber por Antônia que todos os garçons terão que depor novamente. Malagueta dá dinheiro a Timóteo, que tem cada vez mais certeza da participação do filho no roubo.



A caravana de Jacó chega a Siquém. Enquanto Raquel chora com o aviso dado por Jacó, Bila tenta seduzir Rúben e Diná é influenciada por Lúcifer.



Pilar e Samuel agradecem a intervenção de Pedro, que contrata o rapaz como seu professor de árabe. Olu e Baltazar confrontam as perguntas de Lupita. Borges ameaça Lupita. Germana interfere no quadro de Vitor, que expulsa a mulher e Licurgo de seu ateliê. Floriano se une a Jerusa e os dois deixam Tônico preso.



Maria Marta discute com Cora. José Alfredo exige que Josué o leve para ver Maria Ísis. Xênia pede que Pietro a indique para ocupar o lugar de destaque na escola de samba. Maria Marta comenta com Maria Ísis que acredita que José Alfredo esteja vivo.



Com as provas em mãos, André fala com Clementina e desvende a morte de Lara. Convidados ficam emocionados com o casamento coletivo. André pede que tragam o verdadeiro culpado de matar Lara. Cantinho Lage é reinaugurado.

