

# Bolo Mozart vegano

## com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Bolo de pistácio

VEGAN CAKE MIX	0,825 kg
Óleo vegetal	0,290 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,120 kg
Água	0,370 kg
<b>Total</b>	<b>1,605 kg</b>

### Recheio de chocolate e avelãs

SCHOKOLADINO	0,480 kg
PASTA DE AVELÃ SEM PEDAÇOS	0,055 kg
<b>Total</b>	<b>0,535 kg</b>

### Decoração

Maçapão	0,350 kg
Nata vegetal	0,040 kg
SCHOKOLADINO	0,040 kg
Pistácios inteiros	C/S

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 25 minutos e deixar arrefecer.
- Divida o bolo de pistácio em duas partes.
- Tender 15 tiras transversalmente de recheio de chocolate e avelã com uma boquilha redonda.
- Repartir 0,650 kg de nata vegetal montada e açucarada sobre a base do bolo e cobrir com a outra base.
- Estender uma camada fina de nata vegetal e cobrir com uma folha de maçapão.
- Decorar com SCHOKOLADINO e cortar em porções.

