

O MELHOR RECHEIO DE COCO PARA BOLOS

INGREDIENTES

- 1 coco fresco grande ralado ou 2 pequenos
- 1 colher (sopa) de manteiga com ou sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 150g de nata
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado ou de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Abra o coco, rale a polpa (não precisa tirar a pele marrom, pois não aparecerá no recheio depois de pronto).

Se quiser, corte em pequenos pedaços o coco fresco e coloque no liquidificador com água fervente (3/4 xícara), bata bem por 5 minutos e coe.

O leite que sobrar você pode usar em outra receita ou até mesmo tomar.

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga (não pode ser margarina) e o coco ralado, mexa até soltar bolhas de fervura, mexa por mais um minuto depois disso e desligue o fogo.

Transfira a cocada para um bowl, deixe esfriar e coloque na geladeira, tem que gelar pelo menos por 5 horas ou de um dia para o outro.

Bata (na batedeira) a nata bem gelada por 2 minutos, após isso, acrescente as duas colheres de açúcar e continue batendo até formar o chantilli (ele não dobra de tamanho, estará pronto quando a pá da batedeira deixar desenhos nele).

Não bata demais, senão o chantilli vai virar manteiga.

Com a cocada bem gelada, misture o chantilli delicadamente, como se estivesse mexendo claras em neve em uma massa de bolo, de baixo para cima, delicadamente.

Guarde na geladeira o recheio e deixe bem gelado para poder rechear o bolo.

Esta quantidade serve para um bolo médio com aproximadamente 30 cm de circunferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19682-o-melhor-recheio-de-coco-para-bolos.html>