

BOLO BABA DE MOÇA DE LARANJA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 2 bolos industrializados sabor laranja (300 g cada)

1 receita de calda de laranja e coco

CALDA DE LARANJA E COCO:

Calda de laranja e coco: 200 g de leite condensado

150 ml de refrigerante de laranja

1 colher (chá) de essência de baunilha

100 ml de leite de coco

BABA DE MOÇA PARA RECHEIO:

Baba de moça para recheio: 2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

10 gemas de ovos peneiradas

100 ml de leite de coco

3 colheres (sopa) de coco seco ralado (opcional)

1 xícara (chá) de suco de laranja natural

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

BABA DE MOÇA DE LARANJA:

Baba de moça de laranja: Faça uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio fraco.

Deixe esfriar e acrescente a baunilha, as gemas, o leite de coco e o coco ralado.

Leve ao fogo e mexa sempre até engrossar, ficar cremoso e bem cozido.

Acrescente o suco de laranja e amido de milho e cozinhe bem.

Desligue o fogo e acrescente a manteiga.

Deixe esfriar e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em fatias de aproximadamente 2 centímetros e passe cada pedaço de bolo na calda e depois coloque metade das fatias na forma de fundo falso.

Espalhe uma camada de baba de moça, uma camada de chantili, fatias de bolo passadas na calda e com mais uma camada fina de baba de moça.

Leve para gelar, depois desenforme e decore a seu gosto com chantili e fatias finas de laranja.

Mantenha refrigerado até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20190-bolo-baba-de-moca-de-laranja.html>