BOLO MARTHA ROCHA

INGREDIENTES

Pão de ló branco

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de farinha de trigo

Pão de ló preto

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Baba de Moça

8 gemas peneiradas

200 ml de leite de coco

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

Disco de suspiro

2 claras

125 g de açúcar

Crocante de nozes

1 xícara (chá) de açúcar

100 g de nozes picadinhas ou grosseiramente trituradas

1 vidro de geleia de damasco

chantili pronto

Para decorar

nozes e fios de ovos

MODO DE PREPARO

Pão de ló

Após os ovos dobrarem o volume, acrescente a farinha

Junte o chocolate na massa preta

Asse em forno até dourar

Baba de moça

Em uma panela, junte o açúcar, a água e leve ao fogo alto, sem mexer, por cerca de

calda delicadamente com uma colher e levante a mesma

Espere a calda esfriar em torno de 5 a 10 minutos

Acrescente o leite de coco com o amido misturado

Junte as gemas peneiradas à calda e misture bem

Retorne a panela ao fogo mexendo sempre com uma colher de pau

Desligue o fogo e transfira o doce para um recipiente, deixe esfriar

Na batedeira, bata as 3 claras na velocidade baixa

ficarem em ponto de neve firme

Bata até ficar um merengue liso e brilhante

Crocante de nozes

Agregue as nozes e despeje sobre uma superfície com papel

Espere esfriar e quebre em pedacinhos

Montagem

Espalhe sobre uma parte da baba de moça

Coloque o crocante de nozes

Faça uma camada de geleia de damasco

Coloque mais uma camada de pão de ló de chocolate

Feche com o último pedaço de pão de ló branco

Cubra o bolo todo com chantili e decore com nozes e fios de ovos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2092-bolo-martha-rocha.html