

CARRÉ DE DOCE DE LEITE E COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 gemas

100 g de açúcar

3 claras

20 g de açúcar

50 g de farinha de trigo peneirada

50 g de manteiga sem sal derretida e fria

50 g de coco ralado seco torrado

RECHEIO DE DOCE DE LEITE:

Recheio de doce de leite: 600 g de doce de leite

1 caixinha de creme de leite

CREME PATISSERIE (500 G):

Creme patisserie (500 g): 1 e 1/2 fava de baunilha

30 g de maisena

80 g de açúcar

350 ml de leite

4 gemas

35 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente

DIPLOMATA DE COCO:

Diplomata de coco: 500 g do creme patisserie

50 ml de leite de coco

300 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

MASSA (BISCUIT):

Massa (biscuit): Pré aqueça o forno a 200º C.

Bata as claras em neve com os 20 g de açúcar até formar picos médios (não deixe ficar muito duro para não ficar

difícil de misturar) e reserve.

Em outro bowl, bata as gemas até que tripliquem de tamanho, elas devem ficar claras e fofas.

Acrescente o açúcar, polvilhando-o delicadamente, não coloque tudo de uma vez para que a massa não perca volume.

Incorpore bem delicadamente as claras que foram batidas com o açúcar em 2 ou 3 adições.

Acrescente a farinha de trigo peneirada e misture delicadamente, tomando cuidado para não deixar a massa cair ou perder volume.

Acrescente o coco ralado da mesma forma.

Adicione a manteiga derretida e misture bem delicadamente.

Unte uma forma com manteiga, coloque uma folha de papel-manteiga no fundo e disponha a massa (ela não pode ter mais que 1.3 cm de espessura, senão fica muito grossa).

Leve ao forno preaquecido por 12 minutos ou até que ao espetar um palito o mesmo saia seco.

Retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE:

Recheio de doce de leite: Misture o doce de leite com o creme de leite e reserve.

RECHEIO DA DIPLOMATA DE COCO:

Recheio da diplomata de coco: Prepare o creme patisserie, abrindo as favas de baunilha ao meio e raspe os grãos.

Coloque em uma panela 250 ml de leite, use os 100 ml restantes para dissolver a maisena e agregue ao restante do leite na panela.

Acrescente o açúcar e adicione os grãos e a fava de baunilha.

Leve ao fogo e deixe ferver por 2 a 3 minutos sempre batendo com um batedor manual.

Em uma tigela grande, bata as gemas por 3 minutos com o restante do açúcar.

Regue com um pouco do leite, sempre batendo.

Coloque a mistura novamente na panela e deixe cozinhar sem parar de bater.

Quando ferver, retire do fogo.

Retire as favas de baunilha e deixe o creme esfriar em uma tigela mergulhada em um recipiente com gelo.

Quando o creme estiver morno, incorpore a manteiga sem sal, mexendo vigorosamente e, após esse processo, misture o leite de coco.

Na batedeira, bata o creme de leite fresco até obter picos médios, não deixe virar chantilly com picos mais firmes.

Incorpore o creme de leite batido ao creme de confeiteiro com o leite de coco e reserve para a montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Use um aro para montar a sobremesa, mas você pode usar a forma que desejar, uma dessas formas com fundo falso (lisa) também resolve.

Corte os discos de biscoito do tamanho que for usar.

Para cada carré são necessários dois discos.

Faça 6, ou seja, corte 12 discos de aproximadamente 8 cm cada um.

Primeiro coloque um dos discos no fundo do molde, coloque uma porção do doce de leite que foi misturado com o creme de leite, cubra com o outro disco de biscoito e acrescente uma porção do creme diplomata.

Repita a operação com os demais discos de biscoito e o restante do recheio.

Se for fazer apenas em um molde grande, use um com bordas altas para que as camadas fiquem bem marcadas.

Leve ao freezer por aproximadamente 3 a 4 horas.

Retire do freezer e deixe na geladeira por pelo menos 20 minutos antes de servir.

Salpique cacau em pó e decore a gosto.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23900-carre-de-doce-de-leite-e-coco.html>