

BOLO DE NOZES COM BABA DE MOÇA PARA O NATAL

INGREDIENTES

BABA DE MOÇA:

Baba de moça: 1 copo de açúcar (180 gramas)
1 copo de água fria (260 ml)
10 g de manteiga sem sal (20 gramas)
1 colher (sopa) de amido de milho (25 gramas)
200 ml de leite de coco
10 gemas de ovos, peneiradas (tamanho jumbo)
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

PRALINÉ DE NOZES:

Praliné de nozes: 200 g de açúcar
100 ml de água
1 colher (sobremesa) de glucose branca (15 g)
100 g de nozes picadas e levemente torradas
1 colher (sopa) de leite em pó

CREME DE CHANTILI:

Creme de chantili: 250 g de creme de leite para chantili, bem gelado (fresco ou vegetal)
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
3 colheres (sopa) de açúcar

MERENGUE:

Merengue: Raspas de um limão
125 ml de claras (1/2 copo de 250 ml)
250 g de açúcar

MODO DE PREPARO

BABA DE MOÇA PARA RECHEIO:

Baba de moça para recheio: Misture o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio médio (102° C).
Retire do fogo, junte a manteiga e deixe amornar.

Junte o amido de milho dissolvido no leite de coco, as gemas peneiradas e volte ao fogo mexendo constantemente até obter um creme brilhante.

Retire do fogo, acrescente a essência de baunilha e utilize na montagem do bolo.

PRALINÉ DE NOZES:

Praliné de nozes: Em uma panela misture o açúcar, a água, a glucose e leve ao fogo até obter um caramelo claro cor de guaraná.

Junte as nozes envolvendo bem.

Espalhe em uma pedra mármore ou assadeira untada e deixe esfriar.

Em um saco plástico resistente, coloque o praliné quebrado grosseiramente.

Adicione o leite em pó e quebre do tamanho desejado, utilize na montagem.

CREME DE CHANTILI:

Creme de chantili: Misture bem o creme de leite com a essência de baunilha, o açúcar e bata em batedeira até obter um creme leve.

MERENGUE:

Merengue: Coloque as raspas de limão em uma frigideira rasa e leve ao fogo brando rapidamente para secar, isso ajuda a não amargar o merengue.

Misture bem as claras com o açúcar e leve ao fogo em banho maria para aquecer.

Bata em batedeira até obter um suspiro firme e junte as raspas de limão.

Com o auxílio de um bico de confeitar faça 30 palitinhos e pitangas pequenas.

Coloque em forma rasa untada e leve para assar em forno preaquecido a 120° C, por aproximadamente 40 minutos e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Faça uma cavidade nos bolos formando uma caixa e reserve o bolo retirado.

Recheie com uma camada de baba de moça, e cubra com o bolo reservado.

Decore ao seu gosto com os palitinhos de merengue nozes e crocante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26175-bolo-de-nozes-com-baba-de-moca-para-o-natal.html>