

BOLO DE COCO COM MARSHMALLOW E BRIGADEIRO DE LIMÃO DA ABIMA

INGREDIENTES

BRIGADEIRO DE LIMÃO:

Brigadeiro de limão: 1 lata de leite condensado (395 g)

3 gemas peneiradas

2 colheres das de sopa de leite em pó

1 colher das de sopa de manteiga sem sal

120 ml de suco de limão espremido e coado na hora

Raspas de 2 limões sem a pele branca

100 g de chantilly fresco batido

MARSHMALLOW:

Marshmallow: 3 claras de ovos grandes batidas em neve com uma colher das de chá de essência de baunilha

2 xícaras das de chá de açúcar

1 xícara das de chá de água

1 colher das de sopa de glucose em pasta incolor ou mel

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE LIMÃO:

Brigadeiro de limão: Em uma panela misture bem o leite condensado com as gemas peneiradas. Junte o leite em pó, a manteiga e leve para cozinhar em fogo baixo até obter um creme espesso em ponto de brigadeiro. Retire do fogo, deixe esfriar e acrescente o suco e as raspas de limão, misture delicadamente com ajuda de um fouet o chantilly. Utilize na montagem.

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Misture bem o açúcar com a água e a glucose, leve ao fogo e faça uma calda grossa, após início de fervura não misture mais.

Despeje a calda fervendo aos poucos nas claras batidas em neve e continue batendo em velocidade média até obter um suspiro firme e quase frio. Utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Corte os bolos ao meio ou a gosto e recheie com o brigadeiro.

Cubra com o marshmallow e salpique o coco fresco. Decore com raspas ou fatias de limão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30998-bolo-de-coco-com-marshmallow-e-brigadeiro-de-limao-da-abima.html>