

BOLO DE COCO COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (grande) de açúcar
6 colheres bem cheias de manteiga ou margarina
4 ovos
3 xícaras (grande) de farinha de trigo
1 garrafa de leite de coco
1 a mesma medida (leite de coco) de leite
2 colheres cheias (sopa) de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 coco ralado
1 lata de leite condensado
1/2 colher de sopa de manteiga

COBERTURA:

Cobertura: 1 maracujá
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 sachê de gelatina incolor

CALDA:

Calda: 4 colheres (sopa) de maracujá
2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente adicione primeiramente o açúcar e a manteiga, bata com a batedeira até que fique um creme clarinho.

Depois adicione à essa mistura um ovo a cada intervalo de, no mínimo, 1 minuto.

Depois de bater o açúcar com a manteiga ligue o forno no grau mínimo.

Depois de adicionar todos os ovos, adicione a farinha e o leite por partes.

Após adicionar a farinha não bata por muito tempo, por que o amido do trigo vai dissolver e o bolo vai ficar muito quebradiço.

Ao misturar o suficiente para se tornar uma massa homogênea coloque o fermento, que deve ser misturado com delicadeza e sem perder muito tempo.

RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes e leve ao fogo brando, se preferir adicione leite e amido de milho.

Quando soltar da panela desligue o forno e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes no liquidificador, utilize a gelatina incolor como indicado na embalagem.

Coloque em uma vasilha plástica e deixe no congelador, mas não deixe congelar.

CALDA:

Calda: Coloque o açúcar na panela e, quando este começar a mudar de cor coloque 2 colheres (sopa) de água e em seguida o maracujá.

Se não quiser os caroços, passe na peneira e retire o bagaço.

MONTAGEM:

Montagem: Divida o bolo ao meio com o auxílio de uma linha ou cortador de bolo.

Transfira para uma vasilha plástica ou de vidro (mais indicada), umidifique, se desejar, com refrigerante de laranja ou limão, suco de maracujá sem açúcar ou leite de coco.

Coloque o recheio e em seguida transfira a outra parte do bolo.

Certifique-se que a parte selada do bolo deve ficar para cima.

Com a mousse bem consistente, bata na batedeira por apenas 1 minuto e despeje sobre o bolo que deve ser imediatamente levado à geladeira.

Depois da calda fria espalhe por cima da mousse.

Caso queira um bolo ainda mais úmido com o maracujá aumente a quantidade da calda, pois ela infiltra em partes do bolo.

O rendimento é de um bolo grande (35x25).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31034-bolo-de-coco-com-maracuja.html>