

BOLO DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

PARA UNTAR A FORMA:

Para untar a forma: 1 xícara das de chá de açúcar

1 xícara das de chá de coco ralado

CREME DE COCO:

Creme de coco: 500 ml de leite de vaca

2 gemas passadas pela peneira

2 xícaras das de chá de coco ralado

4 colheres das de sopa de açúcar

2 colheres das de sopa de amido de milho

PÃO DE LÓ:

Pão de ló: 3 ovos

3 colheres das de sopa de açúcar

3 colheres das de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma forma de buraco central, derreta 1 xícara das de chá de açúcar.

Espalhe o açúcar derretido por toda a forma.

Em seguida, salpique sobre o açúcar derretido 1 xícara das de chá de coco ralado.

Prepare o creme de coco misturando o amido de milho com o açúcar.

Coloque em uma panela o leite de vaca, as gemas, a mistura do amido de milho com o açúcar.

Leve a panela ao fogo, mexendo sempre, para engrossar.

Retire a panela do fogo e acrescente o coco ralado.

Despeje esse creme na forma de buraco já untada.

Na batedeira, bata as claras em ponto de neve.

Acrescente as gemas e o açúcar e continue batendo.

Agregue a farinha de trigo aos poucos mexendo delicadamente.

Coloque a massa do pão de ló, na forma, sobre o creme de coco.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos.

Desenforme o bolo, assim que retira-lo do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40316-bolo-de-coco-queimado.html>