

BOLO DE COCO E MARSHMALLOW

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
3 ovos
2 colheres de margarina
3 colheres de coco ralado
1 colher de essência de baunilha
1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 coco fresco pequeno ralado no grosso
reserve lascas de coco para decorar
1 colher de margarina

MARSHMALLOW:

Marshmallow: 1 xícara de água
2 xícaras de açúcar
3 claras
1 colher de essência de baunilha
O marshmallow pode ser substituído por chantilly
1/2 copo de refrigerante ou leite ou suco de fruta para molar o bolo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve
Bata o açúcar com a margarina e as gemas por 2 minutos
Acrescente a farinha e o leite aos poucos, bata bem e acrescente as claras e o coco, bata mais um pouco, por último coloque o fermento e misture

Unte e enfarinhe uma forma e coloque a massa, leve ao forno preaquecido a 180°C de 30 a 40 minutos, dependendo do forno

RECHEIO:

Recheio: Misture o leite condensado com a margarina e o coco em fogo baixo até engrossar, mexendo sem parar para não grudar no fundo da panela

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Coloque a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo até formar uma calda grossa, tomando cuidado para não caramelizar

Bata as claras em neve bem firme e acrescente a calda aos poucos, depois coloque a baunilha e bata bem, você sabe que o marshmallow está pronto quando vira a tigela de cabeça para baixo e ele não cai, mas cuidado, não vai jogar tudo no chão

MONTAGEM:

Montagem: deixe o bolo esfriar e divida-o em 2 ou 3 partes

Na própria forma do bolo monte

Coloque uma camada de bolo no fundo e molhe com o refrigerante, eu uso o guaraná antártica, ou o que desejar, uma camada do doce de coco .

Eu gosto de levar o bolo montado sem a cobertura para descansar na geladeira por algumas horas antes de confeitá-lo, mas é opcional.

Desenforme o bolo e cubra com o marshmallow, fazendo ondas com uma colher.

Enfeite com as lascas de coco por cima e é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46802-bolo-de-coco-e-marshmallow.html>