

# 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>