BOLO DA INFÂNCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 gemas

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de suco de laranja

2 xícaras (chá) de farinha de trigo, peneirada

5 claras

2 colheres (sopa) de fermento em pó

PARA UNTAR A FORMA:

Para untar a forma:Manteiga sem sal e farinha de trigo

PARA A CALDA:

Para a calda:500 ml de leite integral

200 ml (1 vidrinho) de leite de coco

1 lata de leite condensado

200 g de coco ralado seco ou fresco para salpicar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Unte uma forma retângular grande e pré-aqueça o forno a 180°C.

Bata a gema com o açúcar na batedeira até formar um creme esbranquiçado e fofo. Continue batendo e coloque metade do suco de laranja. Adicione metade da farinha, o restante do suco e, por fim, o restante da farinha.

Em um outro recipiente, bata as claras em neve até ficarem bem firmes.

Incorpore metade das claras em neve com a massa do ítem 1 com delicadeza, usando uma espátula. Tome o máximo de cuidado para as claras em neve não perderem a aeração. Incorpore a outra metade da clara em neve. A clara é adicionada em duas etapas, pois a primeira parte ajuda a formar a “mistura”, mas perde bastante ar.

Por último, incorpore o fermento delicadamente com uma espátula.

Transfira a massa para a forma untada e leve ao forno pré-aquecido.

Asse até que um palito de dente espetado no meio da massa saia limpo.

Espere o bolo esfriar completamente.

Para a calda: coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver. Quando ferver, desligue o

fogo e deixe esfriar completamente.

Corte o bolo em quadrados e molhe, um a um, na calda. Em seguida, passe os quadrados de bolo no coco ralado. Embrulhe cada pedaço de bolo com papel alumínio.

Leve para gelar por no mínimo 5 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48088-bolo-da-infancia.html