

BOLO BABA DE MOÇA

INGREDIENTES

MASSA PÃO-DE-LÓ:

Massa pão-de-ló: 8 ovos

8 colheres de sopa de açúcar

8 colheres de farinha de trigo com fermento

manteiga e farinha para untar a forma

RECHEIO :

Recheio : 1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco de 200ml

3 gemas

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras

1 xícara de açúcar

1 pacote de coco ralado para polvilhar o bolo depois de pronto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, em seguida misture as gemas e bata, misture a farinha, o açúcar e bata de novo.

Coloque na forma já untada e leve ao forno até assar.

RECHEIO:

Recheio: Misture em uma panela o leite condensado, o leite de coco e as gemas.

Leve ao fogo até ficar um doce cremoso, cerca de 15 minutos, em seguida deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque as claras e o açúcar, em uma panela e leve ao fogo até derreter, em seguida bata na batedeira até obter um chantilly cremoso e durinho.

MONTAGEM:

Montagem: Depois do bolo assado e frio corte ao meio dividindo em duas partes, coloque o recheio, depois coloque

de volta a outra parte do bolo cubra com a cobertura e polvilhe coco ralado em todo o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51242-bolo-baba-de-moca.html>