BOLO BABA DE MOÇA

INGREDIENTES

MASSA PÃO-DE-LÓ:

Massa pão-de-ló:8 ovos

8 colheres de sopa de açucar

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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