

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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