BOLO COROA DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

1 xícara e 1/2 de margarina

1 xícara e 1/2 de açúcar

1 xícara de leite

3 xícaras de trigo

1 colher de aroma de baunilha

1 colher de fermento royal

RECHEIO:

Recheio:3 xícaras de leite

1 xícara de açúcar

4 colheres de maizena

6 gemas peneiradas

2 colheres de conhaque

COBERTURA:

Cobertura:350 g de coco ralado

2 colheres de margarina

1 xícara de açúcar

CALDA:

Calda:1 xícara de leite fervido

1 xícara de leite de coco

1/2 xícara de açúcar

Chantilly

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras e reserve.

Bata as gemas com a margarina e o açúcar até clarearem.

Coloque leite, aroma, fermento, desligue a batedeira e acrescente as claras.

Leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque leite, açúcar, maizena, as gemas, leve ao fogo até engrossar.

Retire e coloque conhaque.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque tudo numa panela e leve ao fogo até dourar.

CALDA:

Calda:Misture tudo e regue o bolo.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio, umedeça com calda de leite, espalhe o recheio, una as duas partes.

Espalhe sobre o bolo o chantilly, coloque a cobertura e leve para gelar por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54786-bolo-coroa-de-coco.html