

BOLO BRANCO COM BABA DE MOÇA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de manteiga sem sal
2 xícaras de açúcar
6 claras de ovos
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 colher de açúcar vanille ou essência de baunilha
1 colher de essência de coco
1 pacote de coco ralado

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 colher de manteiga com sal
½ xícara de açúcar
1 vidro de leite de coco
1 lata de leite condensado
6 gemas
2 colheres de água
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (chá) de essência de coco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata em uma batedeira o açúcar com a manteiga até formar um creme branco.
Adicione as claras e deixe bater até a massa ficar homogênea e cremosa.
Adicione xícara por xícara de farinha de trigo e deixe bater.
Adicione as essências.
Misture o bicarbonato de sódio com o fermento e adicione na massa e deixe bater.
Por último coloque o coco ralado.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Coloque a manteiga em uma panela e deixe derreter.

Junte a água com duas colheres do açúcar.

Tire a panela do fogo e coloque as gemas e mexa vagarosamente.

Coloque o leite de coco e o leite condensado e mexa até os ingredientes se juntarem.

Volte ao fogo e coloque o resto do açúcar e as essências.

Mexa até engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55645-bolo-branco-com-baba-de-moca.html>