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 ultimo coloque o coco ralado.

PARA O RECHEIO:

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

Junte a água com duais 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 ate 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