

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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