BOLO GELADO

de Coco

caseiro



MASSA

Forma de 20cm - (Método espumoso)

INGREDIENTES

140g ovos
46g leite
28g óleo
95g farinha de trigo
90g açúcar refinado
3g fermento químico em pó
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira adicione os ovos e bata até espumar.

2. Adicione o açúcar aos ovos e continue batendo até triplicar o volume e fique bem clarinho e aerado.

3. Peneire metade dos secos aos ovos batidos e misture levemente com um fouet de baixo pra cima, depois adicione metade dos líquidos, peneire o restante dos secos, mexa rapidamente com o mesmo movimento, coloque o restante dos líquidos e incorpore bem com o fouet até ter uma massa homogênea.

4. Unte o fundo de uma forma e adicione sua massa.

5. Leve para o forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja completamente assada.(o tempo e a temperatura podem variar de um forno para o outro).

COCADA CREMOSA

INGREDIENTES

395g de leite condensado
200g de creme de leite
100g de coco em flocos
200g de leite de coco

Obs: Neste bolo usei somente meia receita

MODO DE PREPARO

1. Na panela adicione todos os ingredientes e misture bem antes de ligar o fogo.

2. Acenda o fogo e cozinhe até que esteja escorrendo (assim que levantar fervura).

3. Coloque em um bowl e cubra com plástico filme em contato. O ideal é usar ele ainda morno.

CALDA

INGREDIENTES

50g de leite de coco
100g leite
50g leite condensado

Obs: Usei 220g de calda.

MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na garrafinha e misturar.

MONTAGEM

1. Envolva a massa em acetato (usamos o de 5cm de altura da porto formas);

2. Regue o bolo com a calda;

3. Coloque sobre o bolo regado a cocada cremosa;

4. Cubra com plástico filme e leve o bolo pronto à geladeira antes de consumir ou congelar bem embalado por até 90 dias.