EVENTO GRATUITO

BOLOS DE FESTA

ESPECIAL DIA DAS MÃES



EVENTO GRATUITO

BOLOS DE FESTA

ESPECIAL DIA DAS MÃES



CLIQUE PARA ASSISTIR A AULA

Disponível até 30/04/2024



CLIQUE PARA ASSISTIR A AULA

Disponível até 30/04/2024



Bolo de Coco e Ameixa

RENDIMENTO: 1 bolo de 20 cm **I VALIDADE:** Refrigerado até 4 dias

MASSA DE AMEIXA

- 250 g de **ovos** (em ambiente)
- 180 g de **açúcar refinado**
- 60 g de **ameixa seca picada** (em ambiente)
- 140 g de **leite** (em ambiente)
- 100 g de **óleo de soja**
- 200 g de **farinha de trigo**
- 40 g de **amido de milho**
- 15 g de **fermento em pó**

RECHEIO DE COCO

- 250 g de **leite condensado**
- 80 g de **leite em pó**
- 500 g de **creme de leite**
- 100 g de **coco ralado médio** (uso desidratado)

Depois de frio:

- 100 g de **chantilly ponto firme**

COULLI

- 250 g de **ameixas**
- Suco de **laranja** até cobrir
- 50 g de **açúcar**

COBERTURA

- 300 g de **Chocolate Branco Sicao Gold**
- 30 g de **creme de leite sem o soro** (uso ltambé lata)
- 80 g de **leite de coco**

DECORAÇÃO

- Mini beijinhos
- Ameixas
- Ganache de coco
- Coco médio queimado

CALDA

- 200 ml de **água**
- 30 ml de **licor de coco** ou 10 ml de **essência de coco**
- 10 g de **açúcar**

PREPARO:

Demonstração em vídeo.

AnaCosta