



Receitas



Bolo-musse de Coco

Tipo de prato: Sobremesa / Preparo: Demorado (acima de 45 minutos) / Rendimento: 12 porções / Dificuldade: Difícil
Categoria: Bolo / Calorias: 510 por porção

Ingredientes

- 4 ovos
- . 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
- . 2 xícaras (chá) de leite
- . 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 2 colheres (sopa) de amido de milho
- . 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- . 1 colher (sopa) de fermento em pó
- . 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- . 300 g de chocolate branco picado
- . 150 g de coco ralado
- . 500 ml de creme de leite fresco



Modo de preparo

1. Prepare o pão de ló: aqueça o forno a 180 °C. Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, sem parar de bater.
2. Continue batendo e adicione 2 xícaras (chá) de açúcar, o leite, a farinha de trigo, o amido de milho, o chocolate em pó e, por último, o fermento.
3. Ponha em uma forma de 25 cm de diâmetro untada e enfarinhada.
4. Asse por 45 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Reserve.
5. Prepare a musse: em uma panela, ponha o açúcar restante e deixe caramelizar.
6. Acrescente o leite de coco aos poucos e mexa até o açúcar se derreter completamente.
7. Desligue o fogo, junte o chocolate e mexa até derreter.
8. Adicione o coco, misture delicadamente e deixe esfriar.
9. Bata o creme de leite na batedeira até dar ponto de chantil e junte delicadamente à mistura de chocolate com coco, já bem fria.
10. Espalhe a musse de coco sobre o bolo, utilizando a mesma forma em que foi assado.
11. Leve à geladeira no mínimo por quatro horas. Antes de servir, salpique com coco ralado queimado.

Manduri
www.manduri.com.br