Sobremesas

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
8 Doses

BOLO MÁGICO DE COCO COM MORANGOS E CREME MASCARPONE

INGREDIENTES

- BOLO:
- 5 OVOS
- 140 GR DE AÇÚCAR MASCAVADO EM PÓ
- 10 GOTAS DE AROMA BAUNILHA
- 120 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 120 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 450 ML BEBIDA DE COCO
- 50 GR COCO RALADO
- COBERTURA:
- 1 PACOTE DE MASCARPONE
- 1 PACOTE DE NATAS
- 4 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR
- GOTAS DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Bater as claras em castelo na taça com batedor na vel 7 durante 5 minutos.Reservar.
2. Lavar a taça e batedor.
3. Colocar novamente o batedor com as gemas e açúcar vel 7, 5 minutos.
4. Adicionar manteiga amolecida e bater vel 7, 1 minuto.
5. Juntar o leite com a farinha envolvendo alternadamente com ajuda de vara de arames, depois adicionar as claras em castelo com o coco e envolver bem para as claras não perderem o ar.
7. Levar ao forno pré aquecido por 160 graus até estar cozido testar com o palito (a meio colocar folha de alumínio a tapar para não queimar)
9. Deixar arrefecer de um dia para o outro antes de desenformar.
11. Cobertura:
12. Bater as natas na batedeira com e acrescentar açúcar.
13. Depois o mascarpone e gotas de limão bater novamente.
14. Colocar em cima do bolo e decorar com morangos.
16. https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2018/02/bolo-magico-

de-coco-com-morangos-e.html