

Bolo Aipim Romeu e Julieta

Tempo de preparo

 90 minutos

Rendimento

 3 bolos

Sobre a Receita

O Bolo de Aipim Romeu e Julieta é uma deliciosa combinação de sabores tradicionais brasileiros. Feito com uma base de bolo de aipim, enriquecido com leite de coco, coc

Ingredientes

Base

1. Mistura Pré-Mescla Bolo de Aipim - 1Kg
2. Ovos - 0,35Kg
3. Leite - 0,25Kg
4. Leite de Coco - 0,25Kg
5. Coco Ralado - 0,1Kg
6. Queijo Ralado - 0,1Kg

Toppings

1. Goiabada Cremosa - 0,4Kg
2. Requeijão Cremoso - 0,4Kg

Modo de Preparo

Mistura Pré Mescla Bolo Aipim

- 1 Coloque a Mistura Pré Mescla Bolo Aipim em um bowl e bata com o fouet para soltar a mistura
- 2 Adicione então o leite, o leite de coco, o queijo ralado, o coco ralado e os ovos
- 3 Bater por 1 minuto, até a massa ficar bem homogênea, porém sem ganhar aeração
- 4 Colocar a massa em 3 formas bailarina, previamente untada
- 5 Assar a 180°C por aproximadamente 50 minutos

Montagem

- 1 Após o bolo desenformado e frio, fazer bicos de goiabada cremosa e Requeijão cremoso