Bolo Praia



Bolo de Piña Colada:

5 ovos
400g açúcar branco
400g farinha de trigo com fermento (Branca de Neve azul, por ex)
250g óleo vegetal
250g sumo de ananás
100g côco seco ralado
1 colher (chá) de fermento químico

Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou a 160ºC (com ventilação). Unte com gordura e forre com papel vegetal duas formas de 14/16 cm e polvilhe com farinha. Junte a farinha com o côco e o fermento numa taça e reserve.
Numa taça à parte misture os ovos com o açúcar e bata até aumentar de volume. Junte o óleo, o sumo e bata mais um pouco. Adicione os secos e envolva com uma vara de arames. Divida a massa do bolo pelas formas e leve ao forno por 45 minutos aproximadamente. Retire do forno, após 10 minutos desenforme sobre uma grelha e deixe arrefecer por completo.

Buttercream italiano de côco (recheio e cobertura):

6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
150g de água
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
2 clh sopa de aroma de côco
Corante alimentar violeta, azul marinho e amarelo/laranja

Comece por fazer uma calda com a água e o açúcar, fervendo até aos 118ºC
Bata as claras e quando começarem a levantar espuma verta a calda ainda quente, a fio, batendo sempre. De seguida bata com a batedeira à velocidade máxima até obter um merengue bem firme e brilhante e voltar à temperatura ambiente (aprox. 30 ºC). Depois do merengue frio junte a manteiga aos poucos batendo a baixa velocidade até obter um creme macio. Adicione o aroma e bata mais um pouco até misturar bem.
Divida o creme em 3 partes:
300g – adicionar corante violeta (para fazer branco)
300g – adicionar corante azul marinho
300g – adicionar corante amarelo e/ou laranja (para fazer cor de areia)

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.