Dino Cake



Bolo de Côco:
6 ovos
460 açúcar branco
380g farinha de trigo com fermento (Branca de Neve azul, por ex)
275ml óleo vegetal
275ml de leite de côco
150g côco 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 16 cm e polvilhe com farinha. Junte a farinha, o côco e o fermento numa taça e reserve.
Numa taça à parte misture os ovos, o açúcar e mexa bem. Junte o óleo, o leite de côco e mexa mais um pouco. Adicione a mistura da farinha e envolva com uma vara de arames. Divida a massa do bolo pelas formas e leve ao forno por 45/50 minutos aproximadamente. Retire do forno, após 10 minutos desenforme sobre uma grelha e deixe arrefecer por completo. Para recheio utilize leite condensado cozido.

Buttercream suíço de côco (cobertura):
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
Essência de côco q.b
Corante alimentar violeta

Coloque numa taça as claras e o açúcar e leve ao lume em banho maria. Deve mexer sempre com vara de arames (gentilmente) até atingir a temperatura de 50/60ºC. De seguida retire do lume e 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 a essência e bata mais um pouco até misturar bem. Por fim core com corante violeta.

Genoise (efeito musgo):
6 ovos
140g açúcar
140g farinha com fermento
Corante alimentar verde q.b

Junte os ovos, o açúcar e o corante e bata até aumentar de volume. Por fim envolva a farinha. Leve ao forno num tabuleiro 30/40 cm, cerca de 15 minutos, a 180ºC.

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.