



RECnplay

Nome da Receita:

Confeitaria Ancestral: Entre memória, técnica e ciência

Chef Juliana Costa

Bolo de coco

Ingredientes:

300g de açúcar
03 ovos médios
220g de farinha de trigo
80g de coco fresco ralado
150ml de leite de coco
100g de manteiga
15g de fermento em pó

Modo de preparo:

Derreta a margarina e espere esfriar por 3 minutos. Bata a manteiga com o açúcar e os ovos por 5 minutos. Em seguida, misture a farinha de trigo intercalando com o leite e o coco ralado, e por último acrescente o fermento em pó. Unte a forma e leve ao forno a 180° por cerca de 40 minutos.

Geleia de caju

Ingredientes:

1kg de caju
60ml de água
300g de açúcar
Suco de 1 limão

Modo de preparo: Bata no liquidificador o caju com a água e, em seguida, coe. Leve ao fogo com o açúcar e o suco de limão e deixe cozinhar em média 20 minutos até o ponto de geleia.

Pralinê de castanha de caju

Ingredientes:

1kg de açúcar
500g de castanha
60g de manteiga

Modo de preparo: Corte as castanhas e reserve, leva o açúcar ao fogo para derreter, até fazer um caramelo. Assim que o caramelo estiver pronto adicione a castanha e misture bem. Após, acrescente a manteiga e leve o pralinê a um tapete de silicone ou bancada untada com manteiga. Após esfriar, com cuidado, quebre em pedaços pequenos.

Montagem: Orientação durante a oficina.