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, coco ralado e queijo ralado, este bolo é úmido e saboroso. A cobertura de goiabada cremosa e requeijão cremoso adiciona um toque doce e salgado, criando uma experiência gustativa única e irresistível.

A combinação de goiabada e queijo, conhecida como "Romeu e Julieta", é um clássico da culinária brasileira, simbolizando a união perfeita entre o doce e o salgado. O bolo de aipim, por sua vez, é uma receita tradicional que remonta às raízes indígenas do Brasil, onde o aipim (ou mandioca) é amplamente utilizado. A fusão dessas duas tradições resulta em um bolo que é ao mesmo tempo nostálgico e inovador.

· Versatilidade: Pode ser servido em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até reuniões familiares, ampliando seu mercado potencial.

· Rendimento: Com um rendimento de 3 bolos por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.

· Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 1 hora e 30 minutos de preparo, permitindo uma boa rotatividade na produção.

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