

Título da receita (recipe title): Receita de Baba de moça simples

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 10 unidades de gema de ovo, 1½ xícaras de açúcar (240 gramas), 1 xícara de água quente, 200 mililitros de leite de coco, 1 colher de chá de essência de baunilha

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O baba de moça é um delicioso doce semelhante à baba de camelo, muito popular no recheio de bolos, mas que também pode ser consumido sozinho. Para que você aprenda a fazer baba de moça simples, preparámos esta sugestão passo a passo do Tudo Receitas. Confira abaixo a receita e experimente!, O primeiro passo desta receita de baba de moça simples é peneirar as gemas. Para isso coloque-as em um coador, pressione ligeiramente com uma colher e descarte a película que ficar retida. Reserve., Numa panela pequena dissolva o açúcar na água. Leve ao fogo alto e deixe cozinhar durante 20 minutos, sem mexer. Após esse tempo desligue o fogo e deixe repousar por 5 minutos., Em seguida adicione à panela as gemas peneiradas e o leite de coco. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até engrossar, o que demorará cerca de 10 minutos., Após esse tempo desligue o fogo, a baba de moça está pronta! Deixe esfriar, assim ela se tornará mais grossa, e use no recheio e cobertura de bolos. Bom apetite!