Baba de Moça

www.receitasdafia.com/receitas/baba-de-moca

Hoje a receita é um clássico da confeitaria brasileira, Baba de moça além de ser cremoso e fácil pode ser usado como calda para sobremesas, sorvetes e bolos ou recheios de rocamboles ou doces em geral. Experimente fazer essa delícia!

50 min 15 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 1/4 xícara (chá) de água
- 7 gemas
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- Canela em pau (opcional)

Modo de Preparo

1. Misture o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo e mexa somente até o açúcar se dissolver.
3. Cozinhe em fogo brando médio até que, levantando a calda com uma colher, ela forme um fio ao cair.
4. Retire do fogo e deixe esfriar.Reserve.
5. Passe as gemas por uma peneira.
6. Junte o leite de coco e misture.
7. Acrescente na calda já fria e mexa bem.
8. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre até engrossar.
9. Coloque numa compoteira ou em potes pequenos.
10. Se desejar, sirva com canela em pau.