

Gastronomia&

Na dúvida, seja doce!

Beca Milano e uma deliciosa receita de bolo de fubá com calda de goiabada



Da redação

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Beca Milano é uma das mais celebradas chefs confeitadeiras da atualidade. Desde cedo sua trajetória esteve ligada à gastronomia. Formou-se em bioquímica para trabalhar no desenvolvimento de alimentos, mas viu que buscava

algo a mais. A realização profissional só veio anos depois, ao entrar de vez no doce universo da gastronomia. Sua inquietação a levou a fazer inúmeros cursos de pâtisserie e boulangerie, especializando-se em técnicas de decoração

em açúcar e chocolate. Em 2015 foi chef pâtissière de um dos mais conceituados restaurantes de Curitiba, o Manu. Sua dedicação logo chamou a atenção e lhe abriu oportunidades na carreira. Em 2016, começou a soprar em direção ao



Bolo de fubá com calda de goiabada

Brasil, sendo convidada para participar do programa “Fábrica de Casamentos” e na sequência para o júri de “Bake Off Brasil”. Há três anos, chegou a confeccionar o maior bolo de casamento já preparado no país, de acordo com o instituto Rank Brasil. Com mais de 4,2 metros de altura, 15 mil peças em açúcar e 170 quilos de pasta de açúcar. Beca atende hoje em São Paulo e dedica-se integralmente aos programas de televisão. Nas redes sociais, onde apresenta suas receitas, possui, só no Instagram, mais de 2, 7 milhões de seguidores. Seu canal no YouTube, “Beca Milano - Atelier de Doces”, já bateu mais de 250 mil inscritos e quase 12 milhões de visualizações. No Facebook, outros 260 mil seguidores conferem suas confeitadas publicações. Ano passado, lançou três livros pela editora Alaúde, um de receitas de bolos, outro de recheios e um terceiro de decoração em confeitaria. Casada desde 2018 com Fernando Pelégio, diretor artístico do SBT, a jovem chef, fez 33 anos em janeiro, planeja um ano doce para todos nós. Para os leitores da **Metrópole Magazine** uma receita bem regional. um gostoso bolo de fubá mimoso com a deliciosa calda de goiabada. ■

INGREDIENTES:

- 03 ovos;
- 350g de açúcar;
- 100g de fubá mimoso;
- 45g de farinha de trigo;
- 800ml de leite;
- 20g de manteiga sem sal;
- 150g de ricota;
- 60g de coco ralado (de preferência coco fresco);
- 01 colher de sopa de fermento químico (15g).

MODO DE PREPARO:

Adicione no liquidificador o leite, coco, ricota, açúcar, ovos, manteiga, fubá e farinha de trigo. Bata em velocidade média-alta por 02 minutos. Acrescente o fermento e bata por mais 01 minuto. Despeje o preparo (a massa tem consistência líquida, não aconselho usar forma de fundo removível) em uma forma untada com manteiga e fubá e coloque para assar em forno pré-aquecido 180C por uma hora. **ATENÇÃO:** Após pronto, retire do forno e só desenforme quando o bolo resfriar completamente.

COBERTURA DE GOIABADA

INGREDIENTES:

- 600g de goiabada;
- 150ml de água;
- 45ml de suco de limão;
- 50g de mel.

MODO DE PREPARO:

Adicione todos os ingredientes em uma panela. Em fogo médio-alto mexa o preparo até a goiabada derreter por completo. **FINALIZAÇÃO:** Aqueça a calda antes de servir. Despeje sobre o bolo ou sirva à parte. Este bolo fica maravilhoso com ou sem calda! Adoro das duas formas! Bom apetite.