

Gastronomia&

Na d vida, seja doce!

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



Da reda o

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

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

algo a mais. A realiza o profissional só veio anos depois, ao entrar de vez no doce universo da gastronomia. Sua inquieta o a levou a fazer inúmeros cursos de p tisserie e boulangerie, especializando-se em técnicas de decora o

em a u ar e chocolate. Em 2015 foi chef p tissier de um dos mais conceituados restaurantes de Curitiba, o Manu. Sua dedica o logo chamou a aten o e lhe abriu oportunidades na carreira. Em 2016, começou a soprar em dire o 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 a u ar e 170 quilos de pasta de a u ar. 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 visualiza es. No Facebook, outros 260 mil seguidores conferem suas confeitadas publica es. Ano passado, lançou três livros pela editora Ala de, um de receitas de bolos, outro de recheios e um terceiro de decora o em confeitaria. Casada desde 2018 com Fernando Pelágio, diretor artístico do SBT, a jovem chef, fez 33 anos em janeiro, planeja um ano doce para todos nós. Para os leitores da **Metr pole Magazine** uma receita bem regional, um gostoso bolo de fubá mimoso com a deliciosa calda de goiabada. ■

INGREDIENTES:

- 03 ovos;
- 350g de a u ar;
- 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, a u ar, 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. **ATEN O:** Após pronto, retire do forno e s  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. **FINALIZA O:** Aqueça a calda antes de servir. Despeje sobre o bolo ou sirva   parte. Este bolo fica maravilhoso com ou sem calda! Adoro das duas formas! Bom apetite.