



Por [Nélia Oliveira](#), Redatora no TudoReceitas. Atualizado: 18 dezembro 2017



Hoje trago para você uma **bienmesabe de coco**, típica da Venezuela que é conhecido pelo seu delicioso sabor. Este doce típico venezuelano se prepara com **bolo de baunilha** empapados em **creme de coco** e cobertos com merengue. Esta receita de sobremesa é ideal para quem aprecia coco, uma vez que o creme de coco, dá a esta receita um toque delicioso. Esta é uma receita muito fácil para você preparar rapidamente e surpreender todos. Confira todo o passo a passo no TudoReceitas.

10 convidados

45m

Sobremesa

Dificuldade baixa

**Características adicionais:** Custo médio, Cozido, [Receitas da Venezuela](#)

8 Clara de ovo ¼ colher de café de Sal Canela em pó

Também lhe pode interessar: [Torta de côco com massa podre](#)

### Como fazer Bien me sabe de coco:

- 1 Em uma taça, misture o leite de coco, as gemas e o sal com a ajuda de uma colher de madeira e reserve.



- 2 Em uma frigideira, coloque a água, o açúcar para fazer um caramelo. Leve a levantar fervera em fogo alto e deixe levantar fervera durante cinco minutos, até que as gotas de caramelo caíam lentamente da colher de madeira, formando um pequeno fio.



**3** Retire a panela do fogo e adicione a mistura das gemas com o **leite de coco**, mexendo com uma colher de madeira, até obter um creme. Volte a levar ao fogo baixo e vá sempre mexendo, até que comece a ferver e comecem a formar bolhinhas dos dois lados da panela. Nessa altura retire do fogo e deixe esfriar um pouco.





**5** Em uma forma de torta ou em um refratário, ou em taças individuais de vidro, **coloque o creme de coco**, de seguida uma camada de bolo com umas gotas de rum e de seguida novamente o creme de coco. Repita até terminar o creme e o bolo.





- 6 Prepare o merengue** batendo as claras de ovo em neve, adicione um pouco de açúcar e continue batendo até formar picos firmes.



Mousse de tangerina

Pavê de bombom

Experimente essa receita e suba a foto do seu resultado. Bom apetite!



Se você gostou da receita de **Bien me sabe de coco**, sugerimos que entre na nossa categoria de [Receitas de Tortas doces](#). Também pode visitar uma lista com as melhores [receitas venezuelanas](#).

**Pare de esconder seu sorriso, nós o ajudaremos a torná-lo encantador.**

Implantes dentários | Links patrocinados | Patrocinado

Testar