

Divulgação



Jurubeba

Divulgação



Atelier dos Sabores

Divulgação



Rio Sucrée

Divulgação



Dark Coffee

# Bolo de Coco:

## um clássico que nunca sai de moda

### Veja a roteiro de onde encontrar a sobremesa

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants\_to\_love)** Especial para o Correio da Manhã

**C**om sabor tropical e um toque de frescor, o bolo de coco é uma opção perfeita para adoçar o paladar nos dias quentes de verão. Com textura leve e úmida e muitas vezes servido gelado, ele é uma opção refrescante de lanche ou sobremesa. Uma escolha deliciosa e versátil para refrescar o paladar. Confira abaixo a lista que o Correio da Manhã preparou para você:

**ATELIER DOS SABORES** - A boutique de doces especializada em tortas, criada pela chef confeitadeira Claudia M Lisboa, tem várias sugestões de tortas com coco. Entre as opções está a de Pão de Ló Especial (R\$ 21 fatia ou R\$ 159 -torta inteira). Ela é feita com a massa umedecida com calda de coco, recheada com beijinho, coberto com marshmallow e decorado com flocos de coco fresco. Rua Hilário de Gouveia, 88 – Copacabana. Tel: (21) 97398-7871.

**DARKCOFFEE** - Na cafeteria, localizada no Centro, é possível encontrar no cardápio de doces a Prestígio Cake (R\$24 - fatia ou R\$ 240 - inteiro). Um bolo com massa de cacau black com recheio de coco e cobertura de ganache de coco. Rua São Bento, 29/A. Tel: (21) 2516-0370.

**ÉCLAIR** - A cafeteria e bistrô no BarraShopping, comandada pela chef Milena Sá, tem em seu menu de tortas a Toalha Felpuda (R\$ 59- 10 fatias ou R\$ 139

Samanta Toledo/Divulgação



Éclair

Divulgação



Nolita Roastery

- 20 fatias). Ela é feita com massa branca amanteigada, cremoux de coco, chantilly e coco em flocos. BarraShopping – Av. das Américas, 4666 - Loja 141, Praça XV

- Nível Lagoa. Tel: (21) 3556-9808.

**NOLITA ROASTERY** - Quem for a casa e pedir o menu executivo (a partir de

R\$ 78), servido de segunda a sexta das 12h às 16h, poderá pedir como opção de sobremesa o bolo de coco molhado. New York City Center - Av. das Américas, 5000 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 99512-5044.

### RIO SUCRÉE CONFEITARIA

- Localizada na Barra da Tijuca, a confeitaria criada por Camila Bastiani e seu marido, o craque do futebol Giorgian De Arrascaeta, e o chef confeitador Emanuel Pinheiro, é conhecida pelos seus doces, especialmente o bolo de coco. Destaque para o Bolo do Arrasca (R\$ 275 - inteiro ou R\$ 27,50 - fatia), um bolo gelado de coco com cobertura de doce de leite. Av. das Américas, 3301, bloco 04, loja 120 – Barra da Tijuca. Tel: (21) 99800-1414.

**JURUBEBA** - No novo bar do chef Elia Schramm, que abriu recentemente em Botafogo, é possível encontrar também sobremesas como o bolo de coco gelado e molhadinho (R\$ 23). Rua Real Grandeza, 196/B. Contato: @jurubeba.bar.