

BOLO GELADO DE COCO

INGREDIENTES

6 ovos inteiros
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara de leite fervendo
1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca (a mesma medida do leite condensado)
1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.
Acrecente as gemas, o açúcar e a farinha de trigo.
Coloque o leite fervendo e o fermento em pó.
Após assar, fure o bolo e despeje a mistura de leite condensado, leite de vaca e leite de coco sobre o bolo.
Leve para assar em forno à 180º C por aproximadamente 40 minutos.
Leve o bolo pra gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14790-bolo-gelado-de-coco.html>