

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.

Acrescente 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>