

BOLO GELADO DE SUCO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 copos (800 ml) de suco de laranja
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó (ou utilize farinha de trigo com fermento)
- 1 vidro de leite de coco
- 50 g de coco ralado sem açúcar para o recheio
- 50 g de coco ralado sem açúcar para a cobertura
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- Recheio: Dilua o amido de milho no leite.
- Leve ao fogo e acrescente 50g de coco ralado e o leite condensado.
- Mexa até engrossar.
- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

- Montagem: Com o bolo frio, desenforme-o em cima de uma superfície limpa.
- Com uma linha umedecida divida-o ao meio.
- Coloque uma parte de volta a assadeira. Regue sobre a massa metade do leite de coco e metade do restante do suco de laranja e cubra com metade do recheio.
- Coloque por cima a outra parte do bolo.
- Regue com o restante o leite de coco e o suco de laranja.
- Cubra com o restante do recheio e polvilhe 50g de coco ralado por cima.
- Leve para gelar e sirva gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17786-bolo-gelado-de-suco-de-laranja.html>