

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>