

BOLO DE LEITE EM PÓ COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de manteiga

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite em pó

3 xícaras de farinha de trigo

3/4 de xícara de leite

50 ml do refrigerante da sua preferencia

1 lata de leite condensado

coco ralado

MODO DE PREPARO

Misture os ovos, a manteiga e o açúcar.

Depois, na batedeira, adicione aos poucos o leite em pó e a farinha de trigo.

Com todos os ingredientes bem misturados, adicione a colher de fermento e mexa com a colher mesmo (não bata na batedeira) para que o bolo cresça bem.

Asse por aproximadamente 40 minutos no forno.

Enquanto o bolo estiver no forno, coloque uma lata de leite condensado (fechada) em uma panela de pressão com bastante água por 25 minutos após pegar pressão.

Assim que o bolo estiver em temperatura ambiente, desenforme-o e corte do meio para passar o recheio.

Com as duas metades do bolo cortadas viradas para cima, passe um pouco de refrigerante com uma colher para não cair demais, só para o bolo ficar mais "molhadinho".

Use metade da lata de leite condensado, que depois de cozido na panela de pressão virou doce de leite, no recheio do bolo e polvilhe coco ralado.

"Tampe o bolo" com a outra metade e passe o doce de leite e coco novamente.

Agora é só por na geladeira até ficar mais geladinho e servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18541-bolo-de-leite-em-po-com-doce-de-leite.html>