

BOLO NA TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 bolo pronto caseiro
- 1 caneca de leite em pó
- 1 e 1/2 caneca de água
- 3 colheres de coco fresco ralado
- 2 colheres (sopa) não muito cheias de maisena
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- coco ralado pra decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite em pó, a água, a maisena e as 3 colheres do coco ralado.

Leva ao fogo mexendo até engrossar.

Corte o bolo em fatias da grossura de um dedo.

Deixe esfriar o creme de coco.

Mexa as vezes para não criar aquela película por cima.

Quando o creme já tiver frio.

Pegue uma travessa redonda (25cmx15 cm de altura) ou da sua preferência.

Coloque um pouco do creme no fundo.

Depois coloque fatias de bolo até cobrir o creme.

Vá intercalando creme e fatias de bolo.

Por último coloque o creme e cubra com coco ralado para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18783-bolo-na-travessa.html>