

BOLO DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

BOLO/PÃO DE LÓ:

Bolo/pão de ló: 2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de suco de laranja
4 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pacote de côco ralado

RECHEIO:

Recheio: 1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 vidro de leite de côco pequeno
3 colheres (sopa) de maizena

MODO DE PREPARO

BOLO/PÃO DE LÓ:

Bolo/pão de ló: Em uma batedeira, bata as claras em neve e reserve.
Bata as gemas com o açúcar, junte o suco de laranja, a farinha de trigo e o fermento em pó.
Desligue a batedeira e junte as claras em neve, misturando manualmente.
Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 20 minutos em temperatura média.
Depois de assado e ainda quente, faça furos com um garfo e despeje por cima 1 xícara (chá) de suco de laranja adoçado.

RECHEIO:

Recheio: Junte todos os ingredientes em um panela grande e leve ao fogo mexendo continuamente até formar um creme.
Aplique o recheio e salpique coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19550-bolo-de-aniversario.html>