BOLO DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

BOLO/PÃO DE LÓ:

Bolo/pão de ló:2 xícaras (chá) de açucar

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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