# BOLO DE COCO COM CREME DE AMORAS

## INGREDIENTES

400 g de amoras

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

100 g de aveia

1 bolo de coco já pronto

1/2 vidro de geleia de amoras

2 colheres de maisena

2 ovos

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as amoras com água em fogo baixo até ferver.

Desligue o fogo e coe as amoras cozidas do caldo.

Bata num liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a geleia de amoras, os ovos e a maisena. Misture o caldo que foi coado e bata no liquidificar também.

Cozinhe tudo isso em fogo baixo, mexendo até ferver, atenção para evitar pelotas.

Fatie o bolo e coloque em uma travessa, formando uma "cama de fatias de bolo", mas não um ao lado do outro, com uns 2 cm de vão entre uma fatia e outra.

Espalhe aveia sobre as fatias de bolo.

Espalhe as amoras cozidas sobre as fatias de bolo e aveia.

Retire o creme que foi cozido e espalhe sobre o que já está na travessa.

Cubra a travessa com alumínio, espere a travessa esfriar e coloque na geladeira.

Após endurecer, sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19716-bolo-de-coco-com-creme-de-amoras.html