BOLO GELADO DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:8 ovos

3 xícaras 300 ml açúcar

2 xícaras 300 ml leite fervendo

10 gotas de essência de baunilha

4 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda:350 ml de leite de coco

350 ml de leite

2 caixas de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura:100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar bem clarinho, adicione o leite quente e depois a baunilha.

Depois, adicione o trigo e vá batendo.

Coloque o fermento em pó e pare de bater, então misture com uma colher as claras em neve.

Asse em uma forma grande, por mais ou menos 50 minutos.

Retire do forno ainda quente e fure com o garfo.

CALDA:

Calda:Bata tudo no liquidificador e despeje por cima do bolo ainda quente.

E por cima, coloque o coco ralado.

Coma bem gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22562-bolo-gelado-delicioso.html