

BOLO GELADO DA ANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos as claras em neve

2 copos de açúcar

1 copo de leite

1 colher de fermento em pó

2 copos de farinha de trigo

1/2 copo de amido de milho

CALDA:

Calda: 2 copos de leite

2 colheres de achocolatado

1 colher de margarina

3 colheres de açúcar

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

3 latas de leite

3 colheres de maisena

1 gema

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata bem.

Despeje em uma forma retangular untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 200º C por 35 minutos.

CALDA:

Calda: Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo mexendo até levantar fervura.

Pegue o bolo já assado e faça furos e despeje a calda por cima.

CREME:

Creme: Coloque o creme por cima do bolo e salpique coco ralado.

Leve à geladeira coberto por papel-alumínio sirva gelado e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24906-bolo-gelado-da-ana.html>