

# BOLO DE COCO SIMPLES, MOLHADINHO E GELADO

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo: 2 xícara (chá) de farinha de trigo  
2 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 xícara (chá) de leite (morno de 30 segundo máximo)  
1 clara em neve  
2 claras  
5 gemas

### COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado  
1 medida de leite de vaca (utilize a mesma medida da lata de leite condensado)  
1 vidro de leite de coco  
2 claras em neve  
2 pacote de coco ralado (100 g cada)

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Em um recipiente, acrescente os ingredientes secos e misture.  
Adicione o leite morno e misture delicadamente.  
Junte as claras em neve, as gemas e misture devagar.  
Despeje a massa em uma forma (não precisa untar) e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.  
Faça alguns furos no bolo com um garfo e despeje a cobertura sobre o bolo ainda quente.  
Em um recipiente, bata a clara em neve, açúcar a gosto e espalhe sobre o bolo ainda quente.  
Por último, polvilhe coco ralado sobre o bolo e leve para gelar.  
Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24935-bolo-de-coco-simples-molhadinho-e-gelado.html>