

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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