

BOLO NEVE COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos peneirados (clara e gema)

1 e 1/2 xícaras de açúcar peneirado

3 colheres generosas de manteiga ou margarina (temperatura ambiente)

200 ml de leite integral (temperatura ambiente)

3 xícaras de farinha de trigo peneirado

1 colher de fermento em pó

COBERTURA (CREME):

Cobertura (creme): 2 xícaras de leite integral

1 vidro de leite de coco

2 colheres cheias de amido de milho (maizena)

3 colheres de açúcar ou a quantidade a gosto (pode substituir por 1/2 lata de leite condensado)

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o açúcar peneirado na tigela da batedeira.

Acrescente a manteiga ou margarina e bata em alta velocidade (aproximadamente uns 5 minutos) até formar um creme homogêneo e esbranquiçado.

Acrescente a esta mistura os ovos peneirados e bata novamente, quanto mais bater, melhor será o resultado.

Uma dica é observar algumas bolhas se formando, este é o ponto.

À mão, acrescente o leite, mexendo delicadamente com uma colher em movimentos de baixo para cima.

Em seguida, acrescente também sem bater, a farinha de trigo.

Por último, acrescente o fermento, repito, apenas com movimentos leves, para que não desmanchem as bolhas.

A textura da massa já é visivelmente fofa e mais firme.

Coloque em uma forma, não se preocupe em deixar a massa uniforme, apenas gire a forma com as mãos delicadamente, não bata a forma para assentar a massa.

Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos (dependendo do forno).

Observe para que a temperatura não fique muito alta (assando somente por fora), como também para que não

fique muito baixa (endurecendo a massa), forno médio é o ideal.

COBERTURA:

Cobertura: Prepare apenas quando o bolo estiver pronto.

Dissolva no leite o amido de milho, acrescente o açúcar e o leite de coco, leve ao fogo baixo, até engrossar levemente (fica ponto de mingau).

Desenforme o bolo ainda morno em um prato, com a parte de cima do bolo virada para baixo, você pode molhar com leite integral, leite de coco ou refrigerante (como preferir).

Ainda quente, despeje por cima do bolo, a cobertura (não deixe esfriar para não engrossar) e polvilhe o coco ralado por cima.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26314-bolo-neve-com-coco.html>