

BOLO GELADO DOS DEUSES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 copo de farinha de trigo

1/2 copo de açúcar refinado

1/2 copo de suco de laranja

6 ovos

2 colheres de sopa de fermento

1 pitada de sal

COBERTURA:

Cobertura:1/2 copo de leite

1 vidro pequeno de leite de coco

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater as claras em neve e reservar.

Bater o açúcar com as gemas e misturar os demais ingredientes, bater bem.

Por último, acrescente as claras em neve e o fermento sem bater.

Asse o bolo a 180°C por, aproximadamente, 30 a 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Depois do bolo assado, bata no liquidificador todos os ingredientes da cobertura.

Furar bem o bolo com garfo e despejar a mistura do liquidificador em cima.

Cobrir com coco ralado.

Levar à geladeira e servi no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26317-bolo-gelado-dos-deuses.html>