

# 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 reserva.

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

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

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

### COBERTURA:

Cobertura: Depois do bolo assado, bater 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 servir no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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