

BOLO DE CAFÉ GELADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
9 colheres (sopa) de açúcar
9 colheres (sopa) nescau
9 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 copo de café (de preferência forte)
claras em neve
1 colher (sopa) de pó royal

RECHEIO E CALDA:

Recheio e calda: 1 lata de leite condensado
1 pacote de flan de chocolate
1 colher (sopa) de margarina
500 ml de leite
2 colheres (sopa) de nescau

MODO DE PREPARO

Bater os ingredientes da massa, na batedeira.
Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 30 a minutos.
Quando o bolo esfriar, corte-o ao meio.
Em uma panela, acrescente os ingredientes da calda, até engrossar um pouco.
Espalhe sobre a metade do bolo, que deve ser furado com garfo ainda quente, assim ficará bem úmido.
Colocar a outra metade do bolo e espalhar a calda, cobrindo o bolo por inteiro.
Salpique chocolate granulado
Leve à geladeira.
Maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28125-bolo-de-cafe-gelado.html>