

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 ficara 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>