

BOLO GELADO NA MARMITINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de margarina sem sal

1 e 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite comum (usar a lata do leite condensado)

100 g de coco em flocos

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata na batedeira as gemas com o açúcar até formar um creme.

Vá acrescentando a margarina, alternando com a farinha e o leite.

Bata até ficar bem homogênea.

Coloque o fermento, misture com uma colher e, por último, acrescente as claras em neve, misture delicadamente.

Com o auxílio de uma concha, despeje a massa nas marmitinhas de 220 ml até a metade.

Não precisa untar a marmitinha.

Coloque as marmitinhas dentro de uma forma grande e leve para assar no forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Depois de pronto fure o bolo com um palito ou garfo para poder molhar.

Enquanto isso misture o leite condensado, o leite e o coco.

Despeje sobre o bolo ainda quente.

Espere esfriar, tampe as marmitinhas e leve à geladeira.

Depois de 1 hora está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29176-bolo-gelado-na-marmitinha.html>