

BOLO DE COCO GELADO COM CREME

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

75 ml de água

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado de 395 g

1 leite de coco 200 ml

Creme:

1 lata de leite condensado 395g

400 ml de leite

2 colheres de sopa de amido de milho (maisena)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira, bata as gemas com a metade da água e o açúcar até ficar aerado.

Diminua a velocidade e adicione a farinha de trigo, o restante da água e, por último, o fermento.

Incorpore as claras em neve na massa.

Coloque para assar em uma assadeira forrada com papel manteiga (assadeira retangular 21 X 31 cm).

Após assado, ainda quente, fure todo o bolo com um garfo e regue com a calda.

Para a calda misture leite condensado e leite de coco.

Cubra com papel filme ou papel alumínio e leve para gelar.

CREME:

Creme: Leve ao fogo o leite condensado, o leite e o amido de milho.

Quando formar um creme desligue o fogo e deixe esfriar.

Após frio distribua sobre o bolo e para finalizar polvilhe coco ralado.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30154-bolo-de-coco-gelado-com-creme.html>