

# BOLO GELADO DE FRUTAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 claras  
4 gemas  
4 colheres de sopa de água  
1 xícara de açúcar  
1 xícara de farinha de trigo  
1 colher de pó royal  
gotas de essência de baunilha

### RECHEIO:

Recheio:2 caixas de morango  
1 abacaxi pérola  
1/2 copo suco de melancia ( suco da própria fruta )  
1 xícara de açúcar

### CREME:

Creme:1 vidro de leite de coco  
1 caixa de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
1 gema  
3 colheres de maizena  
leite  
1 pacote de coco ralado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve-as.  
Bata as gemas, o açúcar, a água e a farinha de trigo.  
Misture e, em seguida, adicione as claras em neve, o pó royal e as gotinhas de essência de baunilha.

#### CREME:

Creme:Leve ao fogo baixo, o leite de coco, o leite condensado, o creme de leite, a gema e a maizena e mexa até engrossar.

Quando ele estiver grosso, adicione um pouco de leite ( a quantidade do leite vai depender se você vai querer o recheio de cima mais mole ou mais duro).

#### MONTAGEM:

Montagem:Separe as frutas da água em que ela foi fervida e reserve a água.

Unte uma forma com óleo e farinha, coloque as frutas no fundo da forma, jogue a massa do bolo por cima e leve em fogo baixo (180°C) por 30 minutos ou até assar.

Retire do forno, desenforme e molhe com a água em que foram cozidas as frutas.

Jogue o creme por cima e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30201-bolo-gelado-de-frutas.html>