

BOLO COCA-COLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
4 claras em neve
4 gemas
300 g de manteiga derretida
1 colher de fermento
1 copo (200 ml) de coca-cola natural
1 xícara de nescau

RECHEIO (OPCIONAL):

Recheio (opcional): 1 lata de leite condensado
1 saquinho de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite
1 colher de fermento
1/2 xícara de nescau
1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira bata as claras em neve.
Acrescente as gemas, o açúcar, a farinha de trigo, o nescau e a manteiga derretida.
Depois acrescente a Coca-Cola e por último o fermento.
Coloque para assar em uma forma untada.

RECHEIO (OPCIONAL):

Recheio (opcional): Leve ao fogo o leite condensado e o coco ralado até engrossar.
Corte o bolo ao meio na horizontal e separe as partes.

Coloque o recheio na parte de baixo e em seguida junte-as novamente.

COBERTURA:

Cobertura: Leve todos os ingredientes ao fogo só até começar a soltar do fundo, não deixe engrossar muito.

Em seguida cubra o bolo e coloque o granulado (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30547-bolo-coca-cola.html>