

BOLO TOALHA FELPUDA DIVINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
150 g de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de leite
1 vidro de leite de coco (200 ml)

COBERTURA:

Cobertura:
1 pacote de coco ralado seco (100 g)
1/2 xícara (chá) de leite
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Untar e enfarinhar uma forma retangular média (23cm x 32cm) e reservar.
Bater bem a margarina com o açúcar e as gemas na batedeira até ficar um creme fofo e esbranquiçado. Com a batedeira ligada, junte a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite e o leite de coco.
Em outra vasilha, bata as claras em neve e misture delicadamente à massa.
Despeje na forma e leve ao forno preaquecido a 180º C, por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:
Enquanto o bolo assa, numa vasilha despeje o coco ralado e misture com a 1/2 xícara de leite para hidratar, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:
Retire o bolo do forno, fure com um garfo e ainda quente na própria forma, cubra-o com o leite condensado e o coco ralado umedecido. Corte em quadrados e sirva. Pode ser embrulhado em papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/33588-bolo-toalha-felpuda-divino.html>