

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33588-bolo-toalha-felpuda-divino.html>