

# BOLO GELADO DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:4 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de margarina

1 xícara de leite

1 colher(chá) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:1 litro de leite

2 colheres de açúcar

2 colheres bem cheia de Maizena

1 lata de leite condensado

1 lata de pêssego

### COBERTURA:

Cobertura:1 pacote de coco

chantilly

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Coloque o leite, o leite condensado e o açúcar.

Leve ao fogo até levantar fervura.

Misture a maizena em um pouco de água.

Acrescente no leite até engrossar.

### COBERTURA:

Cobertura:Bata o chantilly conforme as instruções da embalagem.

### MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do Bolo:Coloque um pouco do recheio na travessa.

Vá acomodando os pedaços do bolo picado.

Coloque o recheio em cima do bolo que está na travessa.

Pique pedaços de pêssegos e coloque em cima do recheio, pode colocar a calda do pêssego também.

Mais uma camada de bolo e uma camada do recheio.

Depois do bolo frio coloque o chantilly e o coco ralado. Enfeite com alguns pedaços de pêssego.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35208-bolo-gelado-de-pessegos.html>