

BOLO DE CHOCOLATE GELADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 litro de leite
3 gemas (reserve as claras)
1 lata de leite condensado
5 colheres (sopa) de amido de milho
100 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras em neve
1 lata de creme de leite
1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Faça o bolo de acordo com as indicações da embalagem e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o leite, as gemas, o leite condensado e a metade do coco ralado.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve, acrescente o creme de leite e o açúcar.

MONTAGEM:

Montagem: Esfarele o bolo e divida em duas partes. Pegue a metade e divida em um pirex grande.
Pressione com uma colher.
Cubra com a metade do recheio, coloque o restante do bolo e termine com o recheio.
Por cima do recheio coloque a cobertura e finalize salpicando o restante do coco ralado.
Leve à geladeira por 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37055-bolo-de-chocolate-gelado.html>