

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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