

BOLO SONECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 massa de bolo pronto de baunilha.

RECHEIO:

Recheio: 1 suco tang de morango

1/2 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de morangos picadinhos

(misture tudo e reserve na geladeira)

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de leite normal.

50 g de coco ralado em flocos

MODO DE PREPARO

Pegue 50 g de coco, misture com 200 ml de leite gelado leve à geladeira e reserve para molhar as duas partes do bolo.

Depois de assar o bolo, conforme instruções do fabricante, desenforme e corte ao meio com uma linha.

Regue o bolo com o leite misturado com o coco ralado.

Recheie com a mistura de morango, cubra com o outro pedaço do bolo, raspe com uma faca a parte de cima grossa do bolo e regue novamente.

Cobertura:

Leve ao fogo baixo os ingredientes acima, mexa bem até engrossar leve à geladeira e reserve.

Depois de frio cubra o bolo.

Finalize polvilhando com 100 g de coco ralado.

Deixe gelar e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39309-bolo-soneca.html>