

BOLO MARMORIZADO GELADO

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras de chá de leite
2 xícaras de chá de açúcar
4 xícaras de chá de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de fermento em pó
1 vidro leite de coco
1 lata de leite condensado
1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira as claras e bata até ponto de neve.

Em seguida vá colocando o açúcar.

Coloque as gemas e a margarina e bata até virar um creme homogêneo.

Agora vá colocando o trigo, alternando com o leite, sem parar de bater em potência máxima.

Coloque o fermento e mexa com uma colher.

Coloque em uma forma retangular média untada com óleo e trigo.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até colocar o garfo e sair limpo. Enquanto isso misture em uma vasilha o leite condensado, a mesma medida de leite integral e o leite de coco. Retire o bolo já assado do forno e despeje a mistura.

Polvilhe coco e leve à geladeira. Depois de gelado é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40039-bolo-marmorizado-gelado.html>