

PÃO DE LÓ DE LARANJA DIFERENTE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 200 ml de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

1 vidro pequeno de leite de coco

1 pacote pequeno de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e junte os demais ingredientes, misturando muito bem

Unta-se uma assadeira grande retangular e colocar a massa, levando ao forno por mais ou menos 30 minutos (dependendo do seu forno)

Para saber se está assado, espete um palito no centro do bolo, se este sair seco, está bom.

Depois de assado e ainda quente, fure o bolo com um garfo em diversos lugares.

Leve para ferver o leite, o açúcar e o leite de coco, ferveu apague o fogo e jogue por cima do bolo, ainda na assadeira.

Não se preocupe, pois o bolo absorve o líquido.

Se assim o quiser salpique coco ralado em cima. Espere esfriar e corte em pedaços.

Este bolo é excelente para ser recheado e para ser embrulhado em papel alumínio e servir como bolo gelado, conserva até uns cinco dias em geladeira.

Dá um bolo grande e muito saboroso.

A cobertura é opcional.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42122-pao-de-lo-de-laranja-diferente.html>