BOLO GELADO DE MARACUJÁ COM COCO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 vidro de leite de coco (200ml)

1 vidro de leite (use o vidro de leite coco para medir)

1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve.

Adicione o açúcar e bata até ficar cremoso. Adicione as gemas, a farinha, o suco de maracujá e bata até ficar homogêneo.

Coloque o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma forma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Espere esfriar. Para a calda, em uma tigela, misture o leite de coco, o leite, o leite condensado e o suco de maracujá. Fure todo o bolo e despeje na calda, corte em quadrados e passe pelo coco em flocos. Embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas.

Sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42341-bolo-gelado-de-maracuja-com-coco.html