

BOLO E SORVETE DE COCO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 4 ovos

1 caixinha de leite condensado, 396 g

2 xícaras (chá) de leite longa vida

1 vidro de leite de coco

4 colheres (sopa) de açúcar, 72 g

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de coco ralado

CALDA:

Calda: 5 colheres (sopa) de chocolate em pó, 30 g

5 colheres (sopa) de leite longa vida

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Peneire sobre uma panela as gemas, misture o leite condensado, o leite e o leite de coco.

Leve ao fogo e cozinhe sem parar de mexer por 8 minutos ou até ferver.

Retire do fogo.

Em seguida coloque as claras na tigela da batedeira, bata por 2 minutos ou até obter picos firmes, junte o açúcar e bata por mais 1 minuto.

Incorpore com o creme de leite, junte o coco ralado e mexa com cuidado até ficar homogêneo. Despeje sobre a mistura das gemas ainda quente e mexa até ficar homogêneo.

Reserve.

CALDA:

Calda: Coloque em uma panela o chocolate em pó, o leite e o açúcar.

Leve ao fogo sem parar de mexer por 5 minutos, ou até encorpar.

Retire do fogo e forre o fundo e as laterais de uma forma com furo no meio (de 2 litros).

Despeje o creme na forma e cubra com filme plástico.

Leve ao freezer por 12 horas ou até endurecer.

No momento de desenformar e servir, dê uma ligeira aquecida na forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43382-bolo-e-sorvete-de-coco.html>