BOLO GELADO COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 vidro de leite de coco

1 xícara de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

1/4 de xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

LEITE CONDENSADO:

Leite condensado:2 xícaras de leite em pó

2 xícaras de água morna

1 colher de sopa rasa de margarina

14 colheres rasas de açúcar

MODO DE PREPARO

LEITE CONDENSADO:

Leite condensado:Bata no liquidificador o leite em pó, a água morna, a margarina e o açúcar.

Quando a mistura estiver homogênea coloque em um recipiente limpo e leve ao congelador.

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador os ovos, o leite de coco, a margarina e o leite, bata até misturar, depois acrescente o açúcar e o trigo, bata novamente até misturar bem.

Depois acrescente o fermento misture ligeiramente, coloque em uma assadeira retangular untada e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos, ou até que o palito de dente não grude.

Assim que a massa estiver assada espete ela toda com um garfo e coloque todo o leite condensado, leve à geladeira e consuma depois de 3 horas ou no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44268-bolo-gelado-com-leite-em-po.html