BOLO ESQUIMÓ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:4 colheres de sopa de maisena

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco 200 ml

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 vidro de leite condensado 200 ml

300 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve.

Acrescente as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido, por 30 minutos.

Retire, desenforme e reserve. Para o recheio, leve ao fogo a maisena dissolvida em 1 xícara de chá de leite.

Adicione o leite condensado, o leite de coco e o leite restante, mexendo até engrossar.

Retire a deixa esfriar, mexendo de vez em quando.

Corte o bolo ao meio, recheie e corte em quadradinhos.

Misture o leite condensado com o leite de coco e passe o bolo por essa mistura e pelo coco ralado.

Embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por três horas.

Depois retire e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45150-bolo-esquimo.html