BOLO DE MARIA- MOLE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de trigo

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado cozida (na panela de pressão por 25 minutos)

1 pacote de coco ralado de 100 g

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de maria-mole

1 pacote de coco ralado de 100 g

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa em uma batedeira, primeiro o trigo com o açúcar.

Depois de ter misturado bem os dois coloque os outros ingredientes. Deixe o fermento por último. Coloque em uma forma retangular média, untada com margarina e trigo e asse em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos. Após sair do forno deixe esfriar para rechear.

Misture o leite condensado cozido com o coco em um refratário à parte.

Divida a massa do bolo com uma linha. umedeça a parte da massa a ser recheada com um pouco de leite ou guaraná.

Recheie com uma colher espalhando bem o recheio. Coloque a outra parte em cima da parte recheada e umedeça da mesma forma. Cubra o bolo com maria-mole em ponto de suspiro (bem consistente) e polvilhe com o coco. Decore a gosto. coloque na geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45246-bolo-de-maria-mole.html