

BOLO NEVASCA

INGREDIENTES

1 bolo pronto tipo "pulmann" sabor chocolate

1 bolo pronto tipo "pulmann" sabor coco

1/2 pote de sorvete de flocos

1/2 copo de leite

1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

100 g de coco ralado

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira redonda média com plástico filme.

Fatie um dos bolos e em seguida, arranje-o na assadeira formando uma camada.

Umedeça-o com metade da quantidade do leite indicado na receita e leve-o ao freezer por 10 minutos.

Depois, faça uma segunda camada com o sorvete de flocos e leve-o novamente ao freezer.

Em seguida, faça a última camada com o outro bolo fatiado, umedeça com o restante do leite e deixe-o em reserva no freezer.

Para a cobertura, coloque o leite condensado, a manteiga e metade da quantidade de coco ralado em uma panela e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela.

Desligue e adicione o creme de leite.

Coloque a cobertura no bolo, salpique o restante do coco e mantenha-o no freezer.

Retire-o do freezer 5 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45277-bolo-nevasca.html>