

BOLO TAMBURI

INGREDIENTES

- 5 ovos (claras em neve batidas com uma pitada de sal)
- 3 xícaras de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de (sopa) de margarina
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 colher (sopa) de pó royal (use a tampa do mesmo, como medida, é o ideal)

MODO DE PREPARO

Bater as claras com a pitada de sal e reservar.

Colocar na batedeira, as gemas, o açúcar, e a margarina e bater até ficar cremoso.

Colocar, o leite de coco a farinha de trigo e continuar batendo.

Por último, colocar as claras batidas, o fermento e mexer levemente.

Colocar em tabuleiro (mais fundo) untado com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Levar para assar em forno médio de 180°C mais ou menos 45 minutos.

Depois de assado, cortar o bolo em quadrados (cerca de 3 cm), jogar por cima uma mistura de 1 vidro de leite de coco (200ml), 1 lata de leite condensado (sem ir ao fogo) e jogar no bolo ainda quente.

Jogar por cima coco ralado. Levar ao forno novamente e deixar mais 3 minutos e desligar.

Esperar esfriar para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45651-bolo-tamburi.html>