BOLO DE LARANJA COM RECHEIO DE PÊSSEGO E CREME DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de caldo de laranja

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

50 ml de óleo de soja

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

10 gotas de essência de baunilha

5 colheres (sopa) de amido de milho

1 pacotinho de coco ralado (100 g)

CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo:1 xícara e 1/2 (chá) de água

6 colheres de açúcar

3 paus de canela

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura:Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, as gotas de baunilha e o amido dissolvido em um pouco de leite e o coco ralado.

Leve ao fogo mexendo sempre para que engrosse por uns 15 a 20 minutos.

Espere esfriar e acrescente o creme de leite e misture bem, reserve.

Leve os ingredientes da calda no fogo só pra dar uma fervida.

Assim que o bolo tiver assado e frio, desenforme, divida-o em dois e fure toda a sua superfície com garfo ou faca,

molhe com metade da calda, coloque um pouco do recheio e acrescente a outra metade do bolo.

Fure-o novamente e molhe com o restante da calda e cubra com o restante do creme que usou no recheio, passe nas laterais do bolo também.

Salpique coco ralado por cima se preferir.

Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora e meia para gelar, depois é só servir.

Conserve na geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46762-bolo-de-laranja-com-recheio-de-pessego-e-creme-de-coco.html