

BOLO GELADO DE LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

2 1/2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de leite fervendo

PARA FICAR MOLHADINHO:

Para ficar molhadinho:1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

1 vidro pequeno de leite de coco

Cobertura

1 lata de creme de leite sem soro

coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e depois acrescente as gemas, o açúcar e a farinha de trigo.

Coloque o leite fervendo e o fermento em pó.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Depois fure todo o bolo.

PARA O BOLO FICAR MOLHADINHO:

Para o bolo ficar molhadinho:Bata os ingredientes no liquidificador e depois jogue no bolo furado para deixá-lo.

COBERTURA:

Cobertura:Passo o creme de leite e jogue o coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47404-bolo-gelado-de-leite-condensado-e-coco.html>