

# 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: Passe o creme de leite e jogue o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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