BOLO GELADO DE COCO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 copo de leite morno

1 1/2 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 pacote de coco ralado

1 lata de creme de leite

papel aluminio

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Em um tigela a parte bata as gemas e o açúcar até misturar bem.

Aos poucos acrescente o trigo e o leite.

Dapois as claras em neve.

E por último, acrescente o fermento e bata levemente.

Unte um tabuleiro retangular com margarina e farinha e asse em forno preaquecido.

Para o creme bata no liguidificador o leite condensado, o leite de coco e despeje sobre o bolo ainda quente.

Pincele o bolo com o creme de leite e jogue o coco ralado.

Depois cote em pedaços e cubra com o papel aluminio e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48332-bolo-gelado-de-coco-maravilhoso.html