BOLO SURPRESA GELADO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:5 ovos claras em neve

5 gemas

2 xícaras de açúcar refinado

3 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 xícara de leite quente

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite de vaca

1 vidro de 200ml de leite de coco

Coco ralado

Papel alumínio para cobrir o bolo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Coloque o leite e a margarina para ferver. Reserve.

Bata na batedeira as claras com a pitada de sal, acrescente as gemas e bata bem, coloque o açúcar sempre batendo, misture a farinha de trigo até ficar homogêneo sem bater.

Por último misture o leite fervido junto com a margarina e misture delicadamente.

Coloque para assar em forno pré-aquecido por 20 minutos.

Fure com um garfo ainda quente.

COBERTURA:

Cobertura:Bata todos os ingredientes molhados no liquidificador e coloque sobre o bolo.

Espere esfriar.

Corte em pedaços e passe-os pelo coco.

Enrole no papel alumínio.

Leve-os à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48886-bolo-surpresa-gelado.html