

# 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>