# BOLO EMBRULHADINHO

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura:3/4 de xícara (chá) de leite

1 lata de leite condensado

1 e 1/2 xícara (chá) de coco ralado

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga e o açuc1 xícara (chá) ar até formar um creme fofo.

Acrescente os ovos, a farinha, o leite até ficar homogêneo.

Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje essa massa em uma forma retangular e leve em forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar, desenforme e corte em quadrados. Para a cobertura, misture o leite com o leite condensado até formar uma calda. Despeje o coco ralado em outro recipiente. Passe o bolo cortado na calda e, em seguida, no coco ralado. Embrulhe em papel alumínio e leve para gelar por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49512-bolo-embrulhadinho.html