BOLO GELADO DE COCO EMBRULHADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

3 xícaras chá (240 ml) de açúcar

4 xícaras chá (240 ml) de farinha de trigo

1 xícara chá (240 ml) de leite fervente

1 colher sopa de margarina

1 colher cheia sopa de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:500 ml de leite

5 colheres cheias sopa de amido de milho

1 lata de leite condensado (395g) bem gelado

1 lata de creme de leite sem o soro (300g) bem gelado

1 vidro de leite de coco (200 ml)

6 a 8 colheres sopa de açúcar

200 g de coco ralado

300 ml de leite (para a calda)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater os ovos inteiros e o açúcar na batedeira, até praticamente triplicar o volume.

Leve o leite com a margarina.

Retire os ovos da batedeira e acrescente aos poucos a farinha peneirada com o fermento intercalando com o leite fervente.

Coloque em assadeira untada e polvilhada ou forrada com papel manteiga.

Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 ou 40 minutos ou até dourar.

Desenforme ainda quente e deixe esfriar.

Se estiver usando papel manteiga pode deixar a massa esfriar dentro da assadeira.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Dissolva o amido de milho no leite e cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até virar um creme bem firme.

Leve à geladeira coberto com filme plástico.

Depois de bem gelado, retire da geladeira e bata na batedeira até ficar cremoso novamente. Sempre batendo vá acrescentando o leite condensado que deve estar bem gelado e depois acrescente também o creme de leite também gelado e sem o soro.

Bata até ficar volumoso e homogêneo. Leve novamente para gelar até o momento de usá-lo.

CALDA:

Calda:Leve o leite ao fogo com açúcar até ferver, espere esfriar e adicione o leite de coco.

MONTAGEM:

Montagem:Com uma faca de serra retire as bordas do bolo, que geralmente ficam muito escuras e secas

Corte o bolo em 2 partes e umedeça a primeira metade do bolo com a metade da calda. Coloque metade do creme e salpique coco ralado.

Cubra com a última parte do bolo, umedeçendo como o restante da calda. Cubra com o restante do creme e coco ralado.

Cubra bem com o papel alumínio e leve para a geladeira.

Depois de bem gelado corte o bolo em pedaços, embrulhe novamente em pedaços de papel alumínio.

Servir gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49946-bolo-gelado-de-coco-embrulhado.html