

BOLO MOLHADO E GELADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

3 copos de trigo

2 copos de açúcar cristal

1 1/2 de fermento em pó

1 pitada de sal

1 1/2 copo de suco de laranja

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco pequeno

2 medidas da lata do leite condensado, de leite de vaca

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

6 colheres de sopa bem cheia de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Bater os ovos bem batido, depois acrescentar o açúcar e bater até ficar igual a um creme, acrescentar o trigo, a pitada de sal e o suco de laranja e bater bem.

Depois de batido colocar em um tabuleiro untado com óleo de cozinha e por para assar por 40 minutos.

Depois de assado retire do forno e ainda quente molhe todo o bolo com a calda furando com um garfo, molhe bem. Bata as clara em neve, depois acrescente as 6 colheres de açúcar refinado aos poucos e batendo até tornar um merengue, coloca em cima do bolo já frio, e coloca para gelar.

Bom apetite, espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49997-bolo-molhado-e-gelado.html>