

BOLO GELADO ECONÔMICO

INGREDIENTES

3 ovos

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

2 xícara (chá) açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícara (chá) de água

8 colheres (sopa) de açúcar

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bater os ovos o açúcar e o óleo

Depois a farinha, o leite e fermento por último.

Leve ao forno pré-aquecido em forma untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos.

Coloque a água e o açúcar em uma penela no fogo.

Quando ferver abaixe o fogo por 3 minutos.

Com o bolo ainda quente, fure com um garfo toda a superfície do bolo e regue com a calda e polvilhe com coco ralado.

Deixe gelar por 3 horas.

Esse bolo é econômico por não vai leite de coco ou leite condensado, mas fica muito bom!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50440-bolo-gelado-economico.html>