

BOLO GELADO DA BEBEL

INGREDIENTES

1 bolo pronto comum, pode ser de chocolate ou não

1 litro de leite

1 leite moça

1 garrafa de leite de coco de 400 ml

1 pacotinho de coco ralado

2 colheres de sopa bem cheia de maizena

1 pacotinho de brigadeiro, reserve

3 colheres de sopa de nescau

MODO DE PREPARO

Esfarele todo o bolo e reserve.

Coloque em uma vasilha o litro de leite, o leite moça, o leite de coco, o coco ralado, o nescau e a maizena e leve ao fogo, sempre mexendo para não empelotar.

O creme não pode ficar nem muito mole, nem muito duro, tem que ficar no ponto.

Depois do creme pronto faça camadas alternadas de creme e de bolo, terminando no creme.

Depois despeje por cima o brigadeiro e leve a geladeira por 4 horas.

Fica uma delícia, experimente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50873-bolo-gelado-da-bebel.html>