

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 nao 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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