BOLO VÉU DE NOIVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos inteiros

2 copos (requeijão) de açúcar refinado

1/2 copo (requeijão) de óleo

1 copo (requeijão) de leite

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 vidro (200ml) de leite de coco

1/2 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Pegue uma assadeira retangular e unte com um pouco de óleo e farinha de trigo. Reserve.

Aqueça o forno a 180ºC.

Numa batedeira, coloque os ovos e bata bem na velocidade máxima até eles ficarem uma mistura clara. Depois acrescente o açúcar, sem parar de bater e o óleo.

Aqueça o leite (tem que ficar morno) e acrescente aos demais ingredientes. Após coloque a farinha de trigo, batendo sempre. Depois de bater bem, desligue a batedeira e acrescente o fermento e mexa bem.

Coloque na forma e leve ao fogo por cerca de 50 minutos ou até dourar.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma vasilha misture o leite de coco e leite condensado.

Jogue esta cobertura no bolo ainda quente e depois polvilhe com o coco ralado.

Quem quiser pode cortar os pedacinhos de bolo e enrolar no papel alumínio e levar à geladeira, também fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52084-bolo-veu-de-noiva.html