

BOLO TOALHA FELPUDA (BEM MOLHADINHO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de margarina sem sal

1 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite comum (usar a lata do leite condensado)

100 g de coco em flocos

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reservar.

Bater na batedeira as gemas com o açúcar até ficar um creme, acrescentar a margarina, alternar a farinha com o leite.

Bata até ficar bem homogênea, coloque o fermento, misture com a colher e por último acrescente as claras em neve e misture delicadamente.

Use de preferência forma retangular média (38x26), forno preaquecido em 180°C, assar por aproximadamente 40 minutos.

Depois de pronto fure o bolo com um palito ou garfo para poder molhar.

Enquanto isso leve ao fogo o leite condensado, o leite e o coco até levantar fervura. Despeje sobre o bolo ainda quente. Espere esfriar, leve à geladeira.

Depois de pronto, eu coloco um pouco mais de coco por cima, para dar um efeito mais felpudo. Mas isso é opcional.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52341-bolo-toalha-felpuda-bem-molhadinho.html>