

BOLO TOALHA FELPUDA DA VOVÓ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

50 g de coco ralado

1/5 lata de creme de leite

1 colher de chá de manteiga/margarina

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve na batedeira.

Junte a gema, o açúcar, o leite de coco e o de vaca, a margarina e a pitada de sal, bata até ficar uma massa fininha.

Junte a farinha e bata bem.

Junte o pó royal e por último as claras em neve.

Leve ao forno a 180°C para assar em forma untada e forno bem quente, em média 40 minutos.

Em uma panela pequena coloque o leite condensado e uma pequena parte do coco ralado e a manteiga/margarina, deixe ferver até dar uma leve engrossada retire do fogo e acrescente o creme de leite.

Cobrir o bolo com essa cobertura e salpicar com coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52540-bolo-toalha-felpuda-da-vovo.html>