

BOLO DE NEVE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de leite

10 colheres de açúcar

1 pacote pequeno de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, depois de bem batidas acrescente as gemas uma a uma.

Coloque o açúcar, a farinha de trigo e o leite que deve estar bem quente.

Por último o fermento em pó.

Leve para assar em forno médio por 35 minutos.

Para fazer a cobertura coloque todos os ingredientes numa panela e deixe ferver.

Depois de fervido coe o leite e reserve o coco.

Regue todo o bolo e por cima coloque o coco ralado cobrindo todo o bolo, não deixe nem um pedaço do bolo a vista, cubra com papel alumínio ou filme plástico e leve para gelar por umas 2 horas.

Muito bom para comer em tardes quentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52561-bolo-de-neve.html>