

# TOALHA FELPUDA DO MAGRINHO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 150 g de manteiga  
2 xícaras (chá) de açúcar  
4 ovos  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó  
1/2 xícara (chá) de leite  
1 vidro de leite de coco (200 ml)  
Manteiga para untar  
Farinha de trigo para polvilhar

### COBERTURA:

Cobertura: 1 pacote de coco seco ralado (100g)  
1/2 xícara (chá) de leite  
1 lata de leite condensado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as claras em ponto de neve bem dura.  
Bata bem a manteiga com o açúcar e as gemas na batedeira até obter um creme fofo e esbranquiçado. Peneire a farinha junto com o fermento de forma a misturar os dois. Misture o leite ao leite de coco. Com a batedeira ligada, junte a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite e o leite de coco.  
Misture delicadamente as claras batidas em neve com a massa.  
Despeje a massa em uma fôrma retangular média (23x32 cm), untada e enfarinhada.  
Preaqueça o forno por 5 minutos.  
Leve ao forno médio (180°C), por cerca de 50 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Enquanto isso misture o coco ralado com o leite para hidratar.  
Após retirar o bolo do forno fure o bolo com um grafo ou palito de dente para o molho escorrer no bolo. Após leve ao fogo, o coco umedecido juntamente com o leite condensado e 1/2 xícara de leite até ferver.

Ainda quente retire do fogo e derrame espalhando por cima do bolo fazendo uma cobertura, não deixe esfriar a cobertura pra não endurecer para q possa espalhar bem sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52730-toalha-felpuda-do-magrinho.html>