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

1/2xícara (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 ½ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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