

BOLO DE NATA MARAVILHA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 copo (duplo) de nata
1 copo (duplo) de leite
3 copos (duplo) de farinha de trigo
2 copos (duplo) e meio de açúcar
3 ovos
1 colher (sopa) de margarina de boa qualidade
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
50 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado
5 colheres (sopa) bem cheias de leite
1 colher (sopa) de margarina
1/2 copo (americano) de açúcar
50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Primeiramente retire as claras dos ovos, as bata em neve e reserve. Em um recipiente misture as gemas, o açúcar, a nata e a margarina bata com a batedeira durante cinco minutos até obter uma mistura homogênea. Após os cinco minutos acrescente o leite e aos poucos o trigo já misturado o sal, por último as claras em neve e o fermento. Coloque em uma forma untada e leve ao forno médio por 45 minutos

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela misture tudo menos o coco ralado e leve ao fogo até que o açúcar derreta. Se formará uma cobertura estilo calda.

Regue o bolo e por último esparrame o coco ralado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54896-bolo-de-nata-maravilha.html>