

BOLO SEM GLÚTEN TRUFADO DA DADINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado de 100g

6 ovos

1 colher de sopa cheia de fermento químico

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de creme de leite com soro

3 colheres de sopa de leite condensado

4 colheres de sopa de chocolate em pó

100 ml de vinho branco suave

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o creme de leite, o chocolate em pó, o leite condensado e o vinho em uma panela e mexa em fogo baixo até ficar em consistência grossa.

Dê vários furos na massa desenformada e coloque um pouquinho do vinho para a massa ficar molhadinha.

Despeje a cobertura e leve para o refrigerador.

É um molho molhadinho e gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55566-bolo-sem-gluten-trufado-da-dadinha.html>