

BOLO GELADO RÁPIDO DE ABACAXI

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 envelope de gelatina sabor abacaxi

1 xícara (chá) água quente

1 colher (chá) essência de abacaxi

200 g de coco ralado

Papel alumínio para embrulhar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Dissolva a gelatina na água quente, espere esfriar um pouco e bata no liquidificador junto com o leite condensado, o creme de leite e a essência de abacaxi.

Após isso despeje sobre o bolo já cortado na forma, devagar até que todos os pedaços de bolo estejam regados pela calda.

Leve para geladeira por 2 horas. Em seguida vá retirando os pedaços de bolo da forma e passando um por um no coco ralado. Embrulhe no papel alumínio e leve para gelar de preferência de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55659-bolo-gelado-rapido-de-abacaxi.html>