

# O ORIGINAL BOLO TOALHA FELPUDA, VOCÊ VAI AMAR ESSA RECEITA!

## INGREDIENTES

### Massa:

4 ovos

150 g de manteiga

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

meia xícara (chá) de leite (usei o Ninho líquido)

1 vidro de leite de coco (200ml)

### Cobertura:

1 xícara (chá) de leite (usei o Ninho líquido)

1 pacote de coco seco ralado (100 g)

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g

## MODO DE PREPARO

### Massa:

Separe as gemas das claras. Em uma batedeira, bata bem a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado. Com a batedeira ligada, junte a farinha peneirada com o fermento, alternando com o Leite NINHO e o leite de coco. Bata as claras em neve e misture delicadamente com a massa. Despeje a massa em uma forma retangular média (23 x 32 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Reserve.

### Cobertura:

Em um recipiente coloque o Leite NINHO e o coco ralado para hidratar. Junte o Leite MOÇA e misture bem. Retire o bolo do forno, fure com um garfo, e ainda quente, na própria forma, cubra com a mistura reservada. Corte-o em quadrados e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13235-o-original-bolo-toalha-felpuda-voce-vai-amar-essa-receita.html>