

BOLO DE COCO GELADO, DELICIOSO E FÁCIL!

INGREDIENTES

MASSA:

6 ovos

2 copos de açúcar

2 copos de farinha

1 copo de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

200 ml de leite de vaca

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Separar as claras das gemas. Bater as claras em neve e reservar.

Bater em uma outra vasilha as gemas com o açúcar. Adicionar a farinha e o leite. Bater bem.

Adicione o fermento e as claras em neve e bata até estar uma massa uniforme.

Colocar em uma assadeira untada. Assar em forno forte por 15 minutos e depois abaixar para forno médio por mais 15 minutos ou até o palito de dente sair limpo.

COBERTURA:

Misture todos os ingredientes da cobertura em uma vasilha.

Coloque a mistura por cima do bolo ainda quente. Pode fazer furinhos com uma faca para que o líquido entre melhor no bolo.

Colocar na geladeira por pelo menos 2 horas ou até que o bolo fique gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13533-bolo-de-coco-gelado-delicioso-e-facil.html>