

BOLO DE 3 LEITES CREMOSO, O BOLO MAIS DELICIOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

5 ovos (claras e gemas separadas)

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento

1 pitada de sal

Para o creme:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 garrafa de 200ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Bata as claras em ponto de neve na batedeira, em seguida junte as gemas até misturar bem.

Desligue a batedeira e com a ajuda de uma colher, junte aos poucos a farinha de trigo peneirada, em seguida o açúcar, fermento e o sal.

Leve para assar em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada em forno pré-aquecido até passar no teste do palito.

Espere o bolo esfriar, desenforme-o dentro de um refratário fundo (ou outra fôrma maior) e reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco, cubra o bolo com o creme e leve para gelar por 2 horas.

Antes de servir, regue com um pouco do creme que fica no fundo da fôrma e salpique coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13939-bolo-de-3-leites-cremoso-o-bolo-mais-delicioso-do-mundo.html>