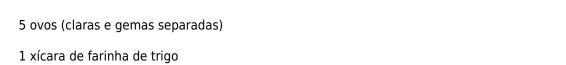
BOLO DE 3 LEITES CREMOSO, O BOLO MAIS DELICIOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES



- 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.

© 2025 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