

TOALHA FELPUDA GELADO MUITO FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Massa:

- 2 massas prontas de bolo, sabor coco
- 6 ovos (clara e gema separadas, batida em neve)
- 4 copos de leite
- 6 colheres de manteiga
- 1 copo e meio de leite de coco (adicionar mais a gosto)
- 1 copo de leite condensado (adicionar mais, a gosto)
- 1/2 copo de trigo (para polvilhar a forma)

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 copo de leite de coco
- 1 copo de leite (a gosto)
- 100g de coco ralado

Calda:

- meia lata de leite condensado
- 3 copos de leite
- 2 copos de leite de coco

Cobertura:

- 200g de coco ralado
- 2 copos de leite
- meio copo de leite de coco
- um copo de leite condensado
- 100g de coco ralado (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo - Massa:

Na batedeira, bata as claras em neve e depois adicione as gemas, vá batendo gradualmente, adicione o leite de coco e leite condensado e a manteiga, bata até ficar homogênea. Despeje em uma assadeira média e leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos em ou até dourar.

Modo de Preparo - Recheio:

Numa panela adicione só leite condensado à manteiga e mexa. Quando estiver começando a fervura, desligue o fogo e coloque o coco, o leite de coco, o leite e mexa até misturar tudo. (para mistura mais rápida, ligue o fogo bem baixinho e mexa até unir os ingredientes). Após abrir o bolo, molhe com a calda e recheie.

Modo de Preparo - Calda:

Numa jarra (ou num recipiente qualquer) adicione o leite condensado, os copos de leite, os copos de leite de coco, e mexa até esses ingredientes misturarem bem. Após o bolo frio e desenformado, abra ao meio e molhe bem com a calda. (em seguida, depois que você molhou o interior do bolo, adicione o recheio e uma as partes. Sobre a superfície do bolo, fure com o garfo ou faca e molhe mais uma vez com a calda.

Modo de Preparo - Cobertura:

Em uma vasilha, misture coco ralado, o leite, o leite de coco, em seguida o leite condensado. Mecha até virar uma papa, cubra o bolo com a cobertura e polvilhe com coco ralado.

Dicas:

Corte o bolo em quadrados e enrole em papel alumínio, leve para a geladeira por cerca de três horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13958-toalha-felpuda-gelado-muito-facil-de-fazer.html>