

BOLO TOALHA FELPUDA MOLHADINHO, O BOLO QUE EU MAIS AMO!

INGREDIENTES

Massa

- 4 ovos gemas e claras separadas
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 200 ml de leite
- 1 xícara de chá de açúcar
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

- 50 ml de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote pequeno de coco ralado 50g
- 1 pacote grande de coco em flocos adoçado e umedecido 100g

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira, bata o açúcar, a margarina, a essência de baunilha e as gemas, na velocidade alta, até obter uma mistura homogênea (cerca de 5 minutos)

Acrescente o leite e a farinha de trigo e bata por mais 5 minutos.

Acrescente as claras em neve e o fermento em pó e misture delicadamente.

Despeje a massa em uma forma de aro removível número 23, untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos.

Em uma panela, misture o leite, o leite de coco, o leite condensado e o coco ralado.

Leve ao fogo, mexendo sempre até levantar fervura.

Se preferir, apenas misture todos os ingredientes da calda em uma tigela e jogue sobre o bolo.

Desligue o fogo e jogue a calda sobre o bolo.

Espere esfriar e leve à geladeira por cerca de 3 horas.

Retire da geladeira, desenforme e, com uma colher, acerte a cobertura por todo o bolo.

Por último, polvilhe com o coco em flocos e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14735-bolo-toalha-felpuda-molhadinho-o-bolo-que-eu-mais-amoo.html>