

BOLO GELADO DE OLHO DE SOGRA: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR NA SOBREMESA, É MARAVILHOSO... VER MAIS

INGREDIENTES

4 ovos;

2 xícaras de açúcar;

3 xícaras de farinha de trigo;

1 xícara de leite;

1 colher (sopa) de fermento em pó.

Para o recheio e cobertura:

200g de ameixas pretas sem caroço;

1 lata de leite condensado;

200g de coco ralado;

1 xícara de água;

1 colher (sopa) de manteiga.

Para a calda:

2 xícaras de água;

1 xícara de açúcar;

Coco ralado para decorar.

MODO DE PREPARO

Dicas para um Bolo Perfeito

Para um bolo ainda mais úmido, prepare uma calda extra e regue o bolo antes de servir.

Experimente adicionar essência de baunilha à massa do bolo para um sabor adicional.

Se desejar, o coco ralado pode ser tostado antes de decorar o bolo, trazendo um contraste de texturas e sabores.

Veja também: Cocada na travessa feita no forno: é cremosa, molhadinha e muito saborosa, ideal pra servir na sobremesa

O Bolo Gelado de Olho de Sogra é uma sobremesa que encanta pelo visual e pelo sabor. Ele combina a doçura do beijinho com o toque especial das ameixas, resultando em uma sobremesa equilibrada e irresistível.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16144-bolo-gelado-de-olho-de-sogra-eu-sempre-faco-para-servir-na-sobremesa-e-maravilhoso-ver-mais.html>