

BOLO DE COCO GELADO DAQUELES QUE ERAM EMBRULHADOS EM PAPEL ALUMÍNIO NA NOSSA INFÂNCIA

INGREDIENTES

Para o bolo

3 colheres (sopa) de margarina

3 ovos inteiros

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite integral

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

Para a cobertura

200 ml de leite integral

200g de coco ralado

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

1 vidrinho de leite de coco

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar e os ovos na batedeira até obter um creme bem liso. Junte a margarina e bata mais um pouco até ficar aerado.

Adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento, intercalando com o leite e misture com um fouet a cada vez para incorporar bem.

Coloque a massa em uma forma retangular (35cm x 25cm), já untada e enfarinhada. Asse em forno a 180°C pré-aquecido por cerca de 35 minutos ou até ficar dourado.

Quando sair do forno, deixe amornar e corte em quadrados para que a calda penetre no bolo. Deixe reservado para adicionar a calda.

Da calda

Numa tigela, junte: o leite, o leite de coco, o creme de leite e o leite condensado e mexa bem até formar um creme homogêneo.

Regue essa calda sobre o bolo na forma, alise bem para ficar uniforme e salpique coco ralado.

Embrulhe com papel-alumínio (lado brilhante voltado para o alimento) e coloque na geladeira por, pelo menos, 3 horas.

Após esse tempo, tire da geladeira, sirva e saboreie seu maravilhoso bolo de coco gelado!

<https://areceitadavez.com.br/receita/16509-bolo-de-coco-gelado-daqueles-que-eram-embrulhados-em-papel-aluminio-na-nossa-infancia.html>