

BOLO DIVINO DE MANGA

INGREDIENTES

Massa

- 1 manga palmer média
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos claras em neve
- 1 xícara (chá) de suco de tangerina
- 200 g de doce de leite pastoso
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Cobertura

- 200 g de doce de leite
- 3 colheres (sopa) de leite
- 1/2 xícara (chá) de coco tostado
- 1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até ficar cremoso na batedeira

Reserve

Junte com os ingredientes da batedeira, batendo até misturar bem

Junte a farinha de trigo e bata até ficar cremoso, por último o fermento e as claras em neve, mexendo delicadamente

Asse por 40 minutos em forma redonda, tamanho de 23x5 cm, untada

Junte o doce de leite com o leite e mexa bem, passe por cima do bolo e salpique o coco tostado

Frio ou quente é numa delícia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1064-bolo-divino-de-manga.html>