

BOLO GELADO DE VERÃO

INGREDIENTES

5 claras
5 gemas
2 xícaras de açúcar
1 e 1/2 xícara de farinha trigo
1 colher (sobremesa) fermento em pó
1 vidro leite de coco
1 lata leite a condensado
400 ml leite

MODO DE PREPARO

Para a massa

Antes de colocar o açúcar, adicione as gemas uma de cada vez e continue batendo

Adicione o açúcar e bata bem (uns 2 ou 3 minutos)

Desligue e coloque os secos, peneirados

Só incorpore e asse

Use um tabuleiro retangular grande, untado e forno preaquecido tbm

Asse por uns 30/40 minutos em temperatura média ou até dourar levemente

Enquanto isso, prepare uma misturinha para molhar o bolo

1 vidro de leite de coco

400ml de leite (eu achei que foi muito e na próxima vou diminuir um pouco, mas veja o que acha)

Misture isso tudo e quando o bolo ficar pronto, fure ele ainda quente e regue com essa calda

Leva pra geladeira, coberto com filme ou laminado e espere por umas 8 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1343-bolo-gelado-de-verao.html>