

BOLO GELADO DA VOVÓ

INGREDIENTES

MASSA

4 ovos

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícaras (chá) de açúcar

1 e 1/2 de leite integral

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA

1 litro de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

1 leite condensado

1 creme de leite

500 g da fruta de sua preferência

CALDA

500 ml de leite integral

50 ml de leite de coco

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Comece separando os ovos e batendo as claras em neve, em seguida junte o açúcar as claras e bata bem coloque as gemas, manteiga e bata até a mistura ficar homogênea, junte a farinha e o leite bata em velocidade mínima por 3 minutos

Unte uma forma de 30 cm, ou use o papel

Para o em uma panela grossa coloque o leite, amido de milho e o leite condensado

Depois de assar o bolo deixe esfriar por 30 minutos

Cubra o bolo e enfeite com as mesmas frutas que usou no recheio

Agora é só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/338-bolo-gelado-da-vovo.html>