

TOALHA FELPUDA

INGREDIENTES

4 claras
4 gemas
2 xícaras de açúcar
1 xícara de Leite Fervido
2 xícaras de Trigo
2 colheres (sopa) de fermento
Óleo e farinha de rosca pra untar a forma.
Cobertura 1 xícara de açúcar
1 xícara de água
1 pacotinho de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata as claras (já separadas) em neve, até que fiquem bem firmes e durinhas, acrescente uma xícara de açúcar e deixe bater por uns dois minutos e reserve

Bata as gemas com uma xícara de açúcar até ficar no ponto de creme

Adicione o leite fervido e deixe bater até misturar tudo, muito bem

Acrescente as duas xícaras de trigo e deixe bater por cinco minutos

Essa é a parte mais delicada

Por último o fermento, misture com delicadeza também

Massa pronta, é só colocar em uma forma untada com óleo e farinha de rosca

Deixe assar por uns 20 á 30 minutos, ou até fazer o teste do palito e sair limpo

Coloque todos os ingredientes da cobertura numa panela e deixe ferver

Assim que ferver, regue o bolo ainda quente com a cobertura quente, para que deixe ele molhado

Só esperar esfriar e comer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6495-toalha-felpuda.html>