



Bolo Gelado

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-gelado

Que tal aprender uma receita de bolo que fica molhadinho e gelado? Anote aí, você não vai resistir a essa gostosura!

Bolo Gelado or type unknow

 40 min

 12 porções

Ingredientes

Massa

- 4 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [açúcar](#)
- 3 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 copo (americano) de suco de [laranja](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento em pó](#)

Cobertura

- 1 garrafa pequena de [leite de coco](#)
- 1 garrafa de [leite](#) (utilize a mesma garrafa do leite de coco como medida)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 pacote de [coco ralado](#) sem açúcar

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve acrescentando o açúcar aos poucos e bata por 3 minutos.
2. Adicione as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea.
3. Por último, adicione o fermento e bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira.
4. Despeje a massa em uma forma média e untada.
5. Asse em forno preaquecido em temperatura média de 180 °C por 40 minutos ou até dourar.

Cobertura

1. Em uma tigela, misture o leite de coco, o leite, o leite condensado e reserve.
2. Após 40 minutos, retire o bolo do forno e fure toda a sua superfície com um garfo para facilitar a penetração da cobertura.
3. Com o bolo ainda quente, despeje a cobertura sobre ele e salpique por cima o coco ralado.
4. Leve a geladeira por 3 horas, depois corte o bolo em quadrados do tamanho que preferir e embrulhe com papel alumínio.
5. Conserve na geladeira.