

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1290-bolo-gelado-de-verao.html>