

IPTU

Premiado

Sua contribuição é essencial para o **CRESCIMENTO** da nossa cidade.

QUEM PAGOU EM DIA

concorrerá a um caminhão de prêmios

[WWW.DRACENA.SP.GOV.BR](http://www.dracena.sp.gov.br)
 se conecte com a gente!

SORTEIO 10/02/2023

NA PRAÇA DA MATRIZ

CONSULTE O REGULAMENTO

Aproxime a câmera do seu celular

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

BOLO GELADO



INGREDIENTES

Massa:

- 1- 4 ovos
- 2- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4- 1 copo (americano) de suco de laranja
- 5- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

- 1- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 2- 1 garrafa de leite (utilize a mesma garrafa do leite de coco como medida)
- 3- 1 lata de leite condensado
- 4- 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.