

CURSO ONLINE

Confeitaria em casa



+
Ganhe dinheiro

**PRODUZINDO BOLOS
SEM SAIR DE CASA**



@contemonline

WWW.CONTEMONLINE.COM

Essa receita faz parte do MAIOR E MAIS COMPLETO CURSO DE BOLOS CASEIROS DESSE PAÍS - o Curso Online CONFEITARIA EM CASA, que reúne 51 aulas com 11 professores em uma plataforma completa.

Nele você vai encontrar:

- ☑ Aulas de Caseirinhos, Vulcões, Brownies e Cucas
- ☑ Acesso VITALÍCIO
- ☑ Ebook com mais de 100 páginas, todas as receitas e dicas dos professores.
- ☑ Suporte Avançado através da área de membros.

Acesse

www.cadastro.contemonline.com
e entre para o GRUPO VIP.



Célia Soares



Uma Contadora de formação, mas apaixonada desde os 17 anos pela confeitaria quando teve uma padaria e, daquela época até hoje foram muitos cursos de aperfeiçoamento na área e muitas horas de aula virtual.



Bolo de Coco Gelado

04 ovos

150 ml de leite de coco

100 ml de óleo de milho

250 g de farinha de trigo

200 g de açúcar refinado

15 g de fermento em pó



Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador exceto a farinha e o fermento. Virar a mistura no bol e acrescentar os demais ingredientes, misturar bem e levar para assar forno pré-aquecido a 180 graus.

Cobertura

395 g de leite condensado

200 g de creme de leite

200 ml de leite de coco

200 g de coco ralado fino

Modo de preparo:

Levar todos os ingredientes ao fogo quando levantar fervura retirar do fogo e jogar a metade do preparo sobre o bolo.

Voltar com o restante ao fogo até pondo de brigadeiro mole, espera esfriar colocar num saco de confeitar e decorar o bolo. Decorar com coco ralado a gosto.

