

BOLO DE COCO COM CALDA SEQUINHA SEM OVOS

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
3/4 xícara de açúcar cristal
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite de coco (ou leite integral)
1 xícara de coco ralado
1/4 de colher (sopa) de sal
1 colher de vinagre branco (ou bicarbonato de sódio)
1 colher de fermento em pó
Calda: 8 colheres de açúcar cristal
8 colheres de achocolatado em pó
2 colheres de margarina ou manteiga
4 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Unte a forma com óleo e farinha de trigo
Adicione em um recipiente a farinha, o açúcar, o óleo, o leite, o coco ralado, sal e vinagre; misture bem
Após, acrescente o fermento e misture suavemente
Coloque a massa em uma assadeira média
Leve para assar em forno preaquecido a 180
Espere esfriar e desinforme
Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture
Leve ao fogo até que forme uma mistura grossa
Coloque em cima do bolo ainda quente
O bicarbonato e ou o vinagre branco são para deixar a massa mais fofinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10757-bolo-de-coco-com-calda-sequinha-sem-ovos.html>