

BOLO DE COCO FOFINHO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

1 1/3 xícara de açúcar
1 colher (sopa) cheia de manteiga ou margarina
3 ovos (clara e gema separados)
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento

Calda:

1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de leite (mesma medida do leite condensado)
1/2 lata de leite de coco
100 g de coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Unte uma forma quadrada e polvilhe farinha de trigo

Preaqueça o forno a 180

Bata na batedeira as claras até chegarem ao ponto em neve; reserve

Bata o açúcar com a margarina (ou manteiga) até se misturarem

Vá adicionando as gemas uma a uma até virar um creme claro

Adicione o leite

Depois a farinha e bata

Desligue a batedeira e adicione o fermento

Acrescente as claras em neve e mexa delicadamente

Transfira a massa para a forma untada e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos

Bata no liquidificador, ou a mão de preferência com um fuê, todos os ingredientes menos o coco

Retire o bolo do forno já assado e, ainda quente, despeje toda a calda sobre ele

Salpique o coco ralado

Cubra a forma com papel alumínio e leve para a geladeira por no mínimo 2 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11580-bolo-de-coco-fofinho-e-molhadinho.html>