

CUCA DE LEITE EM PÓ COM COCO RALADO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento
1 ovo médio para pequeno
1/2 xícara (chá) de açúcar cristal ou açúcar de confeiteiro
1/2 xícara de óleo
1/2 xícara (chá) de água quente
50 g de coco ralado
1 colher (chá) de essência de baunilha
1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó
Recheio: 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
150 g de leite em pó
50 g de coco ralado
1/2 caixinha de leite condensado
leite quanto baste

RECHEIO

1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
150 g de leite em pó
50 g de coco ralado
1/2 caixinha de leite condensado
leite quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o açúcar até esbranquiçar com um fuê
Adicione o óleo e um pouco da farinha de trigo
Acrescente um pouco de água quente e intercale a água quente com a farinha de trigo
Depois de colocar toda a farinha, adicione o coco ralado, a essência de baunilha e o fermento químico em pó
Coloque em uma forma untada e enfarinhada
Leve ao forno preaquecido a 180
Com o bolo ainda quente, esfarele
Pegue um refratário e coloque metade do bolo
Espalhe bem o recheio e coloque a outra metade do bolo em cima esfarelada

Decore com leite em pó e achocolatado por cima

Deixe na geladeira por 20 minutos e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11927-cuca-de-leite-em-po-com-coco-ralado.html>