

BOLO DE LEITE DE COCO

INGREDIENTES

3 ovos

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

1/4 xícara (chá) de leite

200 ml de leite de coco

2 xícaras (chá) + 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

margarina e farinha de trigo para untar

açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Na batedeira bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficar um creme claro

Adicione a esse creme o leite de coco e 1/4 de leite com auxílio de uma colher

Na batedeira acrescente a farinha de trigo

Depois coloque o fermento em pó

Por último as claras em neve

Leve para assar em forma untada por aproximadamente 45 minutos em forno a 210

Desenforme e polvilhe com açúcar de confeiteiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11995-bolo-de-leite-de-coco.html>