

BOLO DE COCO E MAÇÃ

INGREDIENTES

100 g de manteiga sem sal a temperatura ambiente
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
2 ovos
5 colheres (sopa) de leite
2 maçãs médias, descascadas e cortadas em cubinhos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de bicarbonato em pó
1 colher (chá) de canela em pó
100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma travessa funda, bata a manteiga até que fique cremosa
Junte o açúcar mascavo e bata bem
Acrescente os ovos, um de cada vez e bata bem
Junte as maçãs picadas e o leite e misture tudo
À parte, misture a farinha de trigo, o coco ralado, o fermento em pó, o bicarbonato e a canela
Acrescente à mistura anterior e misture tudo muito bem
Despeje em uma forma de bolo inglês untada
Deixe descansar por uns 20 minutos
Aqueça o forno em temperatura moderada (170º)
Leve o bolo ao forno por uns 45 minutos
Deixe esfriar na forma por uns 10 minutos antes de desenformar
Se gostar, passe glucose de milho por cima do bolo e polvilhe amêndoas laminadas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4617-bolo-de-coco-e-maca.html>