

BOLO DE COCO VERDE

INGREDIENTES

1 xícara de polpa de coco verde picada
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
2 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de farinha de aveia
1/2 xícara de amido de milho
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
coco ralado para polvilhar a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto as farinhas e o fermento
Em uma vasilha, misture as farinhas e o fermento
Bata por 5 minutos no liquidificador até tudo se homogeneizar
Junte o líquido nas farinhas e mexa com um fue, sem bater
Unte uma forma com buraco no meio e polvilhe com cocô ralado a gosto
Ponha para assar por 40 minutos no forno a 180
O bolo fica muito fofo mas úmido por dentro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6887-bolo-de-coco-verde.html>