BOLO DE COCO COM CALDA SEQUINHA SEM OVOS

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

3/4 xícara de açúcar cristal

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite de coco (ou leite integral)

1 xícara de coco ralado

1/4 de colher (sopa) de sal

1 colher de vinagre branco (ou bicarbonato de sódio)

1 colher de fermento em pó

Calda:8 colheres de açúcar cristal

8 colheres de achocolatado em pó

2 colheres de margarina ou manteiga

4 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Unte a forma com óleo e farinha de trigo

Adicione em um recipiente a farinha, o açúcar, o óleo, o leite, o coco ralado, sal e vinagre; misture bem

Após, acrescente o fermento e misture suavemente

Coloque a massa em uma assadeira média

Leve para assar em forno preaquecido a 180

Espere esfriar e desinforme

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture

Leve ao fogo até que forme uma mistura grossa

Coloque em cima do bolo ainda quente

O bicarbonato e ou o vinagre branco são para deixar a massa mais fofinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10757-bolo-de-coco-com-calda-sequinha-sem-ovos.html