

# 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>