BOLO DE COCO LOW CARB

INGREDIENTES

Massa bolo

4 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) da açúcar demedara ou xilitol

1 caixinha de creme de leite (incorpore aos poucos a massa)

1 xícara (chá) de farinha de amêndoas

1 xicara (chá) de farinha de coco

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

1 vidro de 200 ml de leite de coco

50 g de coco em flocos ou ralado

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher de açúcar demedara ou xilitol

100 ml de creme de leite

morangos para enfeitar (opcional)

MODO DE PREPARO

Mantenha os ingredientes em temperatura ambiente

Separe a gema da clara e reserve

Bata a clara até em ponto de neve reserve

Em um recepiente misture as gemas, a manteiga, o açúcar e um pouco do creme de leite

Acrescente as farinhas e mexa colocando o restante do creme de leite até obter uma masssa homogênea

Pegue as claras em neve que estava reservada e vá acrescentando com cuidado, por ultimo o fermento

Forma redonda com furo no meio untada com manteiga e farinha de coco

Forno preaquecido 180° C

Cobertura

Misture todos os ingredientes em uma panela e mexa ate desgrudar do fundo da panela obtendo um creme espesso

Espere o bolo amornar desenforme e cubra com a cobertura e morangos(opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1155-bolo-de-coco-low-carb.html