CUCA DE LEITE EM PÓ COM COCO RALADO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento

1 ovo médio para pequeno

1/2 xícara (chá) de açúcar cristal ou açúcar de confeiteiro

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara (chá) de água quente

50 g de coco ralado

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó

Recheio:1/2 xícara de açúcar de confeiteiro

150 g de leite em pó

50 g de coco ralado

1/2 caixinha de leite condensado

leite quanto baste

RECHEIO

1/2 xícara de açúcar de confeiteiro

150 g de leite em pó

50 g de coco ralado

1/2 caixinha de leite condensado

leite quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o açúcar até esbranquiçar com um fuê

Adicione o óleo e um pouco da farinha de trigo

Acrescente um pouco de água quente e intercale a água quente com a farinha de trigo

Depois de colocar toda a farinha, adicione o coco ralado, a essência de baunilha e o fermento químico em pó

Coloque em uma forma untada e enfarinhada

Leve ao forno preaquecido a 180

Com o bolo ainda quente, esfarele

Pegue um refratário e coloque metade do bolo

Espalhe bem o recheio e coloque a outra metade do bolo em cima esfarelada

Decore com leite em pó e achocolatado por cima

Deixe na geladeira por 20 minutos e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11927-cuca-de-leite-em-po-com-coco-ralado.html