BOLO DE COCO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

140 g de milho

200 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

35 g de coco ralado

3 gemas

75 ml de óleo

300 g de açúcar

200 ml de leite de coco

220 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 claras

107 g de Margarina Primor Todo Dia

MODO DE PREPARO

MASSA

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com a margarina, com o óleo e o açúcar até obter um creme bem leve.

Aos poucos, junte o leite de coco. E por último, a farinha com o coco e o fermento. Coloque em uma assadeira retangular (29x20 cm) untada com margarina e enfarinhada.

Asse no forno preaquecido por cerca de 50 minutos ou espete com um palito e veja se ele sai seco.

Desenforme frio.

Despeje a cobertura ainda quente e deixe esfriar.

Corte em quadrados e sirva em temperatura ambiente.

COBERTURA

Bata os ingredientes no liquidificador e peneire.

Leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Despeje ainda quente sobre o bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13216-bolo-de-coco-com-creme-de-milho.html