BOLO DE LIMÃO COM COCO (VEGANO)

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de coco ralado

1/4 de xícara de limão espremido

1 xícara de água

1/2 xícara de leite de coco

1/4 de xícara de óleo

1 pitada de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Misture a farinha, o açúcar, o bicarbonato e o coco ralado.

Adicione o restante dos ingredientes, menos o fermento, e mexa até formar uma massa homogênea.

Misture o fermento à massa lentamente

Unte a forma com óleo e espalhe farinha por ela

Coloque a massa na forma e asse por 30 a 40 minutos

Observações: eu uso açúcar cristal, mas pode ser usado qualquer um.

O ponto certo da massa é quando você pega com a colher e deixa escorrer, e a massa cai de forma contínua. Se estiver muito dura adicione mais água, se estiver muito mole, coloque um pouco mais de farinha. Faça essa correção antes de colocar o fermento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13638-bolo-de-limao-com-coco-vegano.html