BOLO DO LU – IOGURTE COM FARINHA DE COCO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

1 pote de iogurte natural

1/3 xícara (chá) de óleo

1/3 xícara (chá) de manteiga derretida

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de farinha de coco

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

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture os ovos com o açúcar.

Em seguida, adicione o leite, o iogurte, o óleo, a manteiga derretida e a essência de baunilha e mexa um pouco.

Em seguida, adicione a farinha de trigo e a farinha de coco, misture bem e bata por uns 2 minutos na batedeira, ou num mixer com batedor.

Por fim, adicione o fermento e apenas misture-o bem.

Coloque a massa numa forma de silicone untada e leve ao forno preaquecido em temperatura média (entre 170° C e 190° C) por aproximadamente 55 minutos.

Confira se está pronto inserindo um palito de madeira na massa.

Caso ele saia molhado, deixe mais uns minutos no forno e teste novamente até que o palito saia sequinho.

Desenforme e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13696-bolo-do-lu-iogurte-com-farinha-de-coco.html