BOLO MOLE /BOLO DE LEITE/ BOLO LUIZ FELIPE

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 caixa de leite integral (a mesma medida da caixa de leite condensado)

1 caixa de leite de coco (ou um vidro pequeno)

1 caixa de farinha de trigo (a mesma medida da caixa de leite condensado)

1/2 caixa de açúcar

3 ovos

3 colheres de margarina

1/2 coco ralado (ou o saquinho de 50 g úmido)

MODO DE PREPARO

Unte a forma com margarina e farinha, reserve.

Preaqueça o forno a 200° C /230° C por 10 minutos (tempo que levará para preparar a massa).

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o coco e bata bem.

Coloque em uma tigela e misture o coco.

Coloque a massa na forma untada e leve ao forno na mesma temperatura.

O tempo de cozimento varia de forno para forno.

No forno a gás geralmente demora 1 hora ou 1 hora e 30 minutos, já no forno elétrico 1 hora é suficiente.

Retire e deixe esfriar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13867-bolo-mole-bolo-de-leite-bolo-luiz-felipe.html