BOLO COM FARINHA DE ARROZ E DE COCO

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara de leite

1 e 1/2 xícara de farinha de arroz

1 e 1/2 xícara de farinha de coco integral

2 xícaras de açúcar orgânico

1 colher (sopa) de fermento

4 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Misture as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar uma massa homogênea.

Acrescente aos poucos o leite, a farinha de arroz e a farinha de coco, e vá batendo até ficar uma massa homogênea.

Ainda na batedeira (ou a mão, se preferir), misture as claras em neve.

Por último, acrescente o fermento e misture até que fique uma massa bem homogênea.

Unte uma forma com óleo de coco e farinha de arroz.

Leve ao forno preaquecido a 180° C e deixe assar por 40 minutos ou até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15489-bolo-com-farinha-de-arroz-e-de-coco.html