

BOLO DE DOCE DE ABÓBORA COM COCO

INGREDIENTES

1,5 kg de abóbora
750 g de açúcar
3 ovos
canela em casca
1 colher (sobremesa) de fermento
100 g de coco ralado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
40 ml de água
1 xícara (chá) de leite ou leite de coco

MODO DE PREPARO

Coloque a abóbora para cozinhar com a água. quando ela começar a ficar mole, comece a amassá-la.

Acrescente o açúcar, deixe secar bem e reserve até esfriar.

Bata bem os ovos, depois adicione a abóbora (fria).

Em seguida, adicione os demais ingredientes.

Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 a 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15524-bolo-de-doce-de-abobora-com-coco.html>