

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 cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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