

# BOLO DE LEITE COM COCO RALADO

## INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 3 colheres de manteiga
- 2 copos (americano) de açúcar
- 500 ml de leite de vaca
- 4 copos (americano) de farinha de trigo.
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pacote de coco ralado (de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 2 minutos os ovos, a manteiga, açúcar e o leite.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e bata até a massa ficar lisinha.

Coloque uma colher de fermento em pó, e se preferir uma pitada de sal.

Bata por mais 1 minuto.

Em uma forma média, (de preferência retangular) unta com manteiga e coloque (metade do pacote) de coco ralado.

Coloque a massa aos poucos e arrume pra não deixar coco aparecendo por cima.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos, a 260° C, (dependendo do seu forno, ou até tiver douradinho por cima, faz o teste do palito).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15634-bolo-de-leite-com-coco-ralado.html>