

BOLO DE NOZES COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 e 1/2 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

Essência de baunilha (opcional)

2 colheres (chá) de fermento

RECHEIO:

Recheio: Coco ralado

Nozes

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira os ingredientes secos (menos o fermento, em seguida coloque os outros ingredientes, e por fim, o fermento).

Unte uma forma com óleo e farinha e coloque sua massa no forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em fogo médio, misture o creme de leite e o leite condensado até que ele tenha uma consistência cremosa.

Em seguida, adicione o açúcar e o coco ralado (as nozes vão na montagem).

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o bolo e corte ele no meio depois de frio.

Coloque o recheio e as nozes e feche o bolo (você pode enfeitar com o coco e as nozes).

Sirva-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16079-bolo-de-nozes-com-coco.html>