

PÃO DE LÓ (TABULEIRO DE COCO)

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve em batedeira, acrescentando o açúcar e continue batendo.

Junte as gemas e continuar batendo até ficar cremoso.

Aqueça o leite com a margarina e acrescente devagar a mistura, mexendo bem.

Junte a farinha de trigo até obter uma massa homogênea.

Por último acrescente o fermento em pó.

Despeje em forma untada com manteiga e enfarinhada.

Leve para assar por 30 minutos a 180 graus.

Misture o vidro de coco junto com o leite condensado e o coco ralado, despeje sobre o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18061-pao-de-lo-tabuleiro-de-coco.html>