

BOLO FIT/LIGHT DE FARINHA DE COCO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- 1 colher de açúcar light ou 3 colheres de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de óleo de coco
- 6 colheres de farinha de coco
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata por 3 minutos no liquidificador os ovos, o leite, a água, o açúcar light (ou mascavo), o sal e o óleo de coco.

Acrescente a farinha de coco e bata no liquidificador por mais 3 minutos.

Se estiver com dificuldade pra bater, coloque mais água aos poucos.

Acrescente 1 colher de fermento em pó.

Unte uma forma com óleo de coco e coloque a massa.

Leve para o forno já aquecido e asse em fogo baixo por 30 minutos ou até que esteja assado, dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19187-bolo-fit-light-de-farinha-de-coco.html>