

BOLO DE COCO GELADO COM ARROZ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de coco ralado
2 xícara de arroz cru
1/2 xícara de açúcar
1 xícara de óleo de sua preferência
3 ovos
50 g de queijo
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de leite condensado, 1 caixa de creme de leite 100ml de leite de Coco
papel alumínio para embrulhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, 50 g de coco, o óleo, o queijo, o arroz e o açúcar.

Em uma forma de sua preferência untada com óleo, coloque a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 35 a 40 minutos ou até dourar.

Quando o bolo esteve prontinho, retire do fogo, corte em fatias ainda na forma e coloque ao pouco a cobertura.

Depois polvilhe coco e deixe descansar por 30 minutos.

Em seguida, retire as fatias, embrulhe no papel alumínio e leve à geladeira por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19656-bolo-de-coco-gelado-com-arroz.html>