

BOLO DE CUSCUZ CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de cuscuz cozido

3 ovos

2 colheres de margarina

1/2 xícara de açúcar

500 ml de leite de coco

coco ralado

1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha.

Se ficar difícil de misturar, acrescente mais leite de coco.

Depois de misturar, coloque em um recipiente e acrescente a farinha de trigo.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido a 205° C, por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21587-bolo-de-cuscuz-cremoso.html>