

BOLO DE COCO E QUEIJO

INGREDIENTES

3 claras

3 gemas

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de margarina

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina para a cobertura

1 pacote de queijo parmesão ralado

1 xícara de leite

coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata as claras até no ponto de neve e reserve.

Na batedeira, bata primeiro as gemas com o açúcar até formar uma mistura homogênea.

Adicione a margarina e o leite e bata novamente.

Adicione a farinha e bata até formar uma mistura homogênea novamente e em seguida misture a clara em neve reservada.

Acrescente o fermento e bata delicadamente.

Coloque a mistura em uma forma untada e enfarinhada e leve a forno preaquecido a 180º C por 50 minutos ou até que ao enfiar um palito ele esteja limpo.

Para fazer a cobertura, adicione em uma panela o leite condensado, a margarina e o queijo e leve ao fogo até chegar ao ponto de brigadeiro.

Desenforme o bolo e molhe bem ele com leite.

Despeje a cobertura por cima do bolo e finalize polvilhando coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21818-bolo-de-coco-e-queijo.html>