

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 enfriar 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21818-bolo-de-coco-e-queijo.html>