

MELHOR COCADA DE FORNO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 cocos ralados (coco seco natural)
- 4 colheres (sopa) margarina
- 2 ovos grandes
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Coloque todos ingredientes na batedeira.

Misture tudo por cerca de 5 minutos até obter consistência cremosa mas mantendo as raspas do coco.

Unte um refratário retangular com margarina e farinha de trigo.

Coloque em forno preaquecido a 180° C, por 40 minutos ou até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21922-melhor-cocada-de-forno.html>