PÃO DE LÓ COM LEITE DE COCO SEM LACTOSE

INGREDIENTES

Massa

6 ovos

2 xícaras de açúcar

200 ml de leite de coco (usei o industrializado mesmo e pode-se usar leite de vaca na mesma quantidade)

3 xícaras de farinha de trigo (peneirada sempre)

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento químico (para bolos)

forma untada com margarina/manteiga e farinha

Cobertura

1 lata de leite condensado

2/3 copo de leite de vaca ou de coco

50 g de coco ralado (adoçado ou não)

MODO DE PREPARO

Sem parar de bater em nenhum momento, adicione todos os ingredientes da massa na ordem descrita acima

Bata até formar uma mistura homogênea (bastante, principalmente os ovos, que devem dobrar de volume antes que você coloque o açúcar)

Coloque na forma untada a mistura obtida e leve ao forno à 180° C

Tire o bolo do forno e coloque sobre a bancada

Em uma tigela, misture 1/2 lata de leite condensado com o leite e misture até obter uma calda fluida

Por cima, finalize colocando o resto do leite condensado por cima e o coco ralado

Pode

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2206-pao-de-lo-com-leite-de-coco-sem-lactose.html