

BOLO DE BETERRABA COM COCO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 xícaras de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 2 beterrabas médias
- 3 xícara de leite
- 2 colher de margarina
- 1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, bata bem os ovos e acrescente o açúcar, a margarina e misture.

Em seguida, coloque o trigo, o fermento e bata no liquidificador a beterraba, o coco e o leite.

Despeje a mistura em uma forma e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22201-bolo-de-beterraba-com-coco.html>