

BOLO DE COCO COM PASSAS (LÚCIO CEZAR)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

4 ovos

1 caixinha de leite de coco (200 ml)

250 g de coco ralado

1/2 xícara de passas sem sementes

1 colher (sopa) de pó royal

PARA POLVILHAR SOBRE A MASSA:

Para polvilhar sobre a massa: 2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres de coco para

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o leite, o leite de coco, óleo e o ovos.

Acrescentar o trigo, o açúcar e o coco ralado e continuar batendo por uns 3 minutos.

Desligue a batedeira, acrescente o pó royal, mexa delicadamente e reserve essa massa.

Misture nas passas um pouco de farinha de trigo, passe por uma peneira para que saia o excesso de farinha de trigo e reserve.

Unte uma forma número 30, com ou sem furo, coloque a massa, distribua as passas, salpique o açúcar misturado com o coco ralado e leve ao forno médio (200° C) por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22211-bolo-de-coco-com-passas-lucio-cezar.html>