

BOLO DE GRUDE

INGREDIENTES

500 g de coco ralado natural

5 xícaras de leite (250 ml)

2 xícaras de açúcar (250 ml)

5 xícaras de fécula de mandioca (goma) (250 ml)

2 colheres de margarina

1 xícara de creme de leite

1 xícara de queijo coalho ralado

1 colher de canela (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture bem todos os ingredientes, acrescente por último o leite quente e continue a misturar até obter uma massa homogênea.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23410-bolo-de-grude.html>