

BOLO DE COCO SEM FARINHA DE TRIGO DO FERNANDO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 copo (requeijão) de açúcar
- 1 copo de fuba
- 1/2 copo de maisena
- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes secos.

Acrescente o óleo, os ovos e mexa bem até obter uma massa homogênea.

Adicione por último o fermento e mexa novamente.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser espetado na massa.

Deixe esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24236-bolo-de-coco-sem-farinha-de-trigo-do-fernando.html>