

BOLO DE QUEIJO E COCO FACIL

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 generosas colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de queijo meia cura ralado
- 1 xícara de coco fresco ou pacotinho (pode ser todo o pacotinho)
- 1 generosa colher (sopa) de pó royal

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata as claras em neve em velocidade máxima.

Em seguida, adicione as gemas, o açúcar, a manteiga e ligue a batedeira na velocidade mínima.

Depois de obter uma consistência bem cremosa, adicione de uma vez toda a farinha de trigo e misture com a colher

Em seguida, ligue novamente a batedeira e coloque o leite aos poucos.

Adicione o queijo, o coco, mexa e adicione o fermento.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada com farinha de trigo e leve ao fogo médio (220º C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos (deixe a massa corar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24400-bolo-de-queijo-e-coco-facil.html>