

BOLO DELÍCIA DE COCO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

1 colher (sopa) cheia de pó royal

1 xícara de leite

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 leite de coco

1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

1 e 1/2 colheres de maisena

150 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga na batedeira durante 2 minutos.

Depois, coloque a farinha, a maisena, o sal, pó royal e o leite na batedeira e continue batendo até a massa ficar homogênea.

Por fim, coloque as claras em neve na mistura e mexa com uma colher, não use a batedeira.

Coloque a massa em uma forma untada e asse em forno preaquecido a 180º C por cerca de 30 minutos. Depois de 20 minutos, faça o teste do palito para ver se a massa está cozida.

RECHEIO:

Recheio: Misture as 2 xícaras de leite, 1 lata de leite condensado e a maisena em uma panela e leve ao fogo. Espere engrossar e desligue.

Depois que o creme esfriar, misture a metade do coco.

Pegue o bolo pronto e divida ele no meio.

Coloque o creme no meio do bolo.

Por cima do bolo, regue com 1 vidro de leite de coco e polvilhe o restante do coco ralado.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25317-bolo-delicia-de-coco.html>