

BOLO SIMPLES COM RECHEIO DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
1 xícara açúcar
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina (de preferência sem sal)
1 colher (sopa) bem cheia de fermento

CALDA DE COCO:

Calda de coco: 1 caixa de leite condensado
1 xícara de leite de vaca
4 colheres (sopa) de leite em pó
2 xícaras de coco ralado (prefira que ralem somente a parte branca do coco)

MODO DE PREPARO

CALDA DE COCO:

Calda de coco: Em uma panela, leve ao fogo o coco ralado, o leite em pó, o leite condensado e misture bem. Acrescente o leite de vaca, mexa bem, tampe e leve à geladeira para apurar.

BOLO:

Bolo: Em um recipiente, separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve. Em outro recipiente, misture as gemas, o açúcar e a manteiga até obter uma mistura homogênea. Acrescente o leite e misture bem. Adicione aos poucos a farinha de trigo sem parar de bater, acrescente as claras em neve e o fermento e misture levemente. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos. Após o tempo marcado, retire o bolo do forno e espere esfriar. Desenforme e corte o bolo ao meio, ponha um pouco da calda de coco e cubra com a outra parte do bolo. Despeje o restante da calda sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25323-bolo-simples-com-recheio-de-coco.html>