

BOLO DE ABÓBORA COM COCO (VEGANO)

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de açúcar cristal

3 colheres de leite de coco

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite/água, o óleo, o vinagre, o açúcar e a abóbora.

Transfira para uma tigela e misture a farinha aos poucos.

Acrescente o coco ralado e por último o fermento.

Asse no forno a 180° C.

E depois de pronto, coloque uma calda grossa feita com açúcar cristal e leite de coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25427-bolo-de-abobora-com-coco-vegano.html>