

BOLO SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

4 ovos

400 g coco ralado

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

açúcar e margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180° C.

Em um recipiente, coloque o leite condensado, os ovos e o coco ralado.

Adicione a colher de chá da essência de baunilha e mexa.

Por último, adicione a colher de sobremesa do fermento em pó.

Unte a forma com margarina e açúcar refinado.

Na grade mais baixa, coloque o bolo e deixe assar de 15 a 20 minutos em fogo baixo, ao começar dourar a superfície retire o bolo.

Deixe esfriar e sirva.

Para dobrar as porções é só dobrar os ingredientes.

Pode se usar qualquer essência, pois é apenas para que não fique com cheiro do ovo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26571-bolo-sem-farinha-de-trigo.html>