

BOLO DE UVA COM COCO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 4 colheres de margarina
- 4 colheres de nata
- 4 colheres de doce cremoso (chimia) de uva
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de amido de milho
- 4 colheres de coco ralado
- 2 colheres de fermento químico
- 1 xícara de leite morno

MODO DE PREPARO

Bater os ovos, a nata e o doce de uva, até ficar homogênea.

Acrescente a farinha de trigo, o amido de milho e o açúcar, mexendo até formar uma massa.

Coloque coco e o fermento, despejando o leite aos poucos enquanto se mistura os ingredientes.

Bater por 5 minutos, em velocidade máxima.

Enquanto o forno está preaquecendo, unte a forma com margarina.

Ponha toda a massa na forma.

Leve para assar em fogo a 200°C , por cerca de 40 minutos ou até ver que está dourado e soltar as laterais.

Desenforme e faça a cobertura de sua preferência, polvilhando o coco ralado por cima.

Espere esfriar e sirva.

Ótimo para acompanhar um café ou um chá de seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28006-bolo-de-uva-com-coco.html>