

BOLO MESCLADO DE COCO E CHOCOLATE DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

50 g de coco ralado

1 xícara de achocolatado

1 colher de sopa de pó royal

MODO DE PREPARO

Bater bem, em uma batedeira, os ovos, leite e o óleo.

Acrescente o açúcar e farinha de trigo e bata bem.

Coloque o pó royal e mexa delicadamente.

Divida essa massa em duas.

Em uma coloque o coco ralado e em outra o achocolatado.

Unte e enfarinhe uma forma.

Coloque primeiro a massa com coco, depois vá colocando a massa com o achocolatado, de forma que fique mesclado.

Leve em forno médio, preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 50 minutos ou até que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28318-bolo-mesclado-de-coco-e-chocolate-do-lucio-cezar.html>