

BOLO DOÇURA DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

18 colheres de água

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher bem cheia de fermento de bolo

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de leite condensado

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Essa massa não pode ser batida a mão, tem que ser feito na batedeira.

Acrescente os ovos e as colheres de água, bata por uns 10 minutos até formar um creme e dobrar de volume.

Em seguida, acrescente vagarosamente o trigo e depois o açúcar, deixe bater até ficar uma massa homogênea.

Em seguida, acrescente o fermento.

Colocar em forma untada de tamanho médio, retangular.

O forno deve estar preaquecido em 180°C.

Tempo de forno em média de 20 a 30 minutos.

Quando estiver pronto, retire do forno faça furos com um garfo em toda a extremidade do bolo, espalhe o leite condensado em toda sua superfície e coloque o coco ralado em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28442-bolo-docura-de-coco.html>