

BOLO FORMIGUEIRO COM COCO

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

3 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

50 g de coco em flocos úmido e adoçado

130 g de chocolate granulado

2 colheres de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Unte a forma com margarina e trigo.

Adicione os ovos, margarina e o açúcar em um recipiente e bata por aproximadamente 5 minutos em velocidade alta.

Adicione a farinha e o leite e bata por aproximadamente 5 minutos em velocidade alta, para obter uma mistura homogênea e de textura cremosa.

Adicione o chocolate granulado, o coco em flocos e o fermento, bata somente para ter uma mistura uniforme.

Coloque a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28527-bolo-formigueiro-com-coco.html>