

BOLO DE COCO DA RÊ

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de farinha de trigo

1 caixinha de pudim de coco

3 ovos

3 colheres de sopa de essência de baunilha

1/2 copo de óleo

1/2 copo de leite

1 copo de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata o açúcar, o óleo, as gemas, a baunilha, o leite e o pudim de coco, sem diluir em pó mesmo.

Quando tudo estiver bem misturado, adicione a farinha de trigo e bata por 5 minutos em velocidade alta.

Após esse tempo, adicione o fermento e as claras em neve com muito cuidado e carinho.

Coloque em uma forma untada com farinha e margarina e leve ao forno preaquecido, mais ou menos, 40 minutos ou então que espetando um garfo o mesmo sai limpo.

Se deseja faça um mistura de leite condensado e coco ralado úmido e adoçado e passe por cima do bolo depois de pronto, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29041-bolo-de-coco-da-re.html>