

BOLO DE BATATA DOCE COM COCO

INGREDIENTES

350 g de batata doce cozida
6 claras
2 gemas
100 g de coco ralado sem açúcar
1/2 xícara de frutose
3 colheres de sopa de óleo de coco
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos inteiros, claras, batata doce, o óleo de coco e a frutose no liquidificador.

Em um recipiente, junte essa mistura ao coco ralado e mexa até ficar homogêneo.

Por último, adicione o fermento e coloque em uma forma com furo no meio de 16 cm, já untada com óleo e farinha de trigo.

Leve ao forno a 180°C por, aproximadamente, 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29140-bolo-de-batata-doce-com-coco.html>