

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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