

BOLO DE CREME COM COCO

INGREDIENTES

2 ovos

2 colheres de margarina sem sal

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

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

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de coco ralado

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque 1/2 xícara de açúcar, as 2 colheres de margarina, 1 ovo e misture até formar um creme.

Acrescente a farinha de trigo, misture bem.

Acrescente o fermento em pó e 1 xícara de leite, misture bem até ficar uma massa homogênea.

Coloque numa forma de pudim que vai ao microondas.

Em outra vasilha, misture 1/2 xícara de açúcar, 2 colheres de amido de milho, 1/2 xícara de coco ralado, 1 ovo e 1 xícara de leite, misture bem.

Em seguida, despeje por cima da massa com cuidado pra não formar buraco.

Leve ao micro-ondas, por 6 minutos.

Espere esfriar, desenforme e sirva.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29507-bolo-de-creme-com-coco.html>