

BOLO DE LEITE DE COCO COM UVAS PASSAS

INGREDIENTES

3 ovos inteiros
3 colheres de manteiga
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de leite de vaca ou caixinha
1 vidro pequeno de leite de coco
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada
3 colheres rasas (café) fermento para bolo
uvas passas a gosto, usei mais ou menos 1 xícara

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata as claras em neve, reserve na geladeira.
Em outra vasilha, junte as gemas, açúcar, margarina, bata levemente.
Acrescente a farinha de trigo, leite de vaca e o leite de coco.
Bata até que fique homogêneo.
Acrescente as claras em neve e o fermento.
Bata levemente, de 10 à 15 segundos.
Junte as uvas passas e com uma espátula mexa levemente.
Unte uma forma de, mais ou menos, 30 cm, retangular.
Ponha para assar em forno preaquecido, até o ponto em que fique douradinho.
Para ter certeza de que está assado, fure o bolo com um garfo ou palito, se sair limpo, está pronto.
Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29554-bolo-de-leite-de-coco-com-uvas-passas.html>