

BOLO DE AMÊNDOAS COM COCO

INGREDIENTES

- 500 g de açúcar
- 1 copo (americano) de água
- 12 gemas
- 125 g de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
- 125 g de amêndoas moídas sem pele
- 1 copo (americano) de leite
- 1 coco ralado
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Junte o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de pasta.

Acrescente a manteiga ou margarina e deixe esfriar.

Adicione as gemas batidas, a farinha, as amêndoas, o leite e o coco.

Adicione o fermento e misture bem.

Coloque a massa em uma forma com buraco central, bem untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno médio, até que enfiando um palito na massa, ele saia seco.

Desenforme depois de esfriar completamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29856-bolo-de-amendoas-com-coco.html>