

BOLO DE COCO NO COPINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:

CREME:

- 1 xícara de óleo
- 1/2 xícara de leite
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de sopa de essência de baunilha (opcional)

CALDA:

- Creme: 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 5 colheres de sopa de amido de milho
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- Calda: 1/2 copo de leite
- 2 colheres de sopa de coco desidratado

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Junte o óleo, o leite, os ovos, o açúcar e a baunilha e bata bem no liquidificador.
- Em uma vasilha separada, misture a farinha peneirada com o fermento.
- Junte o líquido à essa mistura da farinha e mexa até ficar uma massa homogênea.
- Coloque num tabuleiro e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até que fure com um palito e este saia seco.
- Após esfriar, corte o bolo em pedaços pequenos para montar os copinhos.

CREME:

Creme:Dissolva bem o amido de milho no leite.

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

CALDA:

Calda:Misture o coco ralado com o leite.

PARA MONTAR OS COPINHOS:

Para montar os copinhos:Com um saco de confeitar ou um vidro de ketchup limpo, coloque uma camada de creme no fundo do copinho. Coloque uma camada de bolo por cima e molhe esse bolo com a calda. Coloque mais uma camada do creme, mais uma do bolo molhado com a calda e finalize com uma camada do creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30557-bolo-de-coco-no-copinho.html>