

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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