

BOLO MISTÉRIO (BOLO DE PÃO AMANHECIDO COM COCO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 gemas
4 claras em neve
2 xícaras (chá) de açúcar
100 g de margarina
600 ml de leite (aproximadamente)
6 pães amanhecidos picados de forma irregular em pedaços pequenos
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
150 g de coco em flocos in natura

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar: açúcar refinado o quanto baste (aproximadamente 1 xícara de café)
canela o quanto baste (aproximadamente 1 colher de chá)

MODO DE PREPARO

Hidrate os pães amanhecidos picados com leite e reserve.

Em uma batedeira coloque as gemas, o açúcar e a margarina e bata até obter um creme homogêneo.

Acrescente os pães picados e hidratados ao creme que se formou e mexa com a colher de pau até que os ingredientes se incorporem bem.

Coloque a farinha de trigo, mexendo até tudo ficar bem misturado (se houver necessidade bata na batedeira em velocidade baixa para não desmanchar totalmente os pedaços de pão).

Junte o coco ralado e misture bem.

Acrescente o fermento em pó e, por último, a clara em neve mexendo com delicadeza.

Coloque a massa em forma untada e enfarinhada (35 X 25 cm) e polvilhe primeiro o açúcar e depois a canela.

Asse em forno alto, 240°C, até que fincando um palito, o mesmo saia seco (o tempo de forno pode variar, mas é aproximadamente 40 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30702-bolo-misterio-bolo-de-pao-amanhecido-com-coco.html>