

BOLO MISTÉRIO DE PÃO COM COCO (NÃO VAI AO LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos (gemas e claras separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
2 colheres bem cheias de margarina
6 pães amanhecidos picados grosseiramente
600 ml de leite
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
150 g de coco fresco ralado
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar: açúcar (aproximadamente 1/2 xícara de café)
canela (aproximadamente 1 colher de café)

MODO DE PREPARO

Hidrate os pães picados com o leite e reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Em uma batedeira coloque as gemas, açúcar e margarina e bata até virar um creme claro e homogêneo.

Adicione ao creme batido os pães hidratados e mexa até ficar bem misturado, não use a batedeira.

Acrescente a farinha de trigo e misture bem.

Após esse processo junte o coco ralado.

Coloque o fermento em pó e, por último, as claras em neve mexendo delicadamente até todos os ingredientes ficarem bem misturados.

Polvilhe o açúcar e depois a canela.

Coloque em forma untada e enfarinhada (35 x 25 cm).

Asse em forno preaquecido a 250°C por aproximadamente 40 minutos ou até que enfiando um palito, este saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30728-bolo-misterio-de-pao-com-coco-nao-vai-ao-liquidificador.html>