

BOLO INTEGRAL DE COCO SEM LACTOSE

INGREDIENTES

1 garrafinha de 200 ml de leite de coco

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar demerara

100 g de flocos de coco ou coco ralado

1 xícara de farinha branca

1 e 1/2 xícara de farinha integral

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite de coco, o óleo, os ovos e o açúcar.

Num recipiente, coloque as farinhas e o fermento.

Despeje o conteúdo do liquidificador no recipiente aos poucos, mexendo bem.

Quando estiver encorpado, leve ao forno em forma untada, em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32106-bolo-integral-de-coco-sem-lactose.html>