

BOLO DE VITAMILHO COM COCO

INGREDIENTES

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1 1/2 xícaras de açúcar

250 ml de leite ou leite de côco

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 xícara de vitamilho

coco ralado a gosto

margarina e farinha para untar

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata bem os ovos até dobrarem de volume, em seguida acrescente o açúcar e a margarina, batendo em velocidade média por 1 minuto.

Aos poucos acrescente a farinha de trigo. Se ficar muito pesada a massa, pode ir alternando com leite, quando terminar de colocar a farinha, acrescente o vitamilho e continue batendo e por último o coco ralado.

Despeje a mistura em uma forma untada e leve ao forno preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32326-bolo-de-vitamilho-com-coco.html>