

BOLO DE PINHÃO COM COCO

INGREDIENTES

2 xícaras de pinhão cozido e triturado

1 lata de leite condensado (se provar a massa e achar que está sem açúcar, pode acrescentar de 2 a 3 colheres de sopa de açúcar)

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 ovos

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

1 punhado de coco ralado a gosto

Canela e açúcar para dar cor sobre a massa

MODO DE PREPARO

Misture todos os secos e mexa bem.

Acrescente o leite condensado, ovos, óleo e leite e, com ajuda de uma batedeira em potência média, bata bem por cerca de 10 minutos. Isso ajuda com que a massa cresça bastante e fique fofinha.

Há quem prefira bater à mão. Não há problema.

Preaqueça o forno a 180°C e coloque a massa em assadeira média untada com óleo e farinha.

Polvilhe um pouco de uma mistura de açúcar e canela sobre a massa para dar cor.

Deixe no forno por cerca de 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33152-bolo-de-pinhao-com-coco.html>