

BOLO DO DIM-DIM

INGREDIENTES

6 ovos

4 colheres de sopa de margarina

1 xícara de chá de farinha de trigo

2 embalagens de leite condensado

1 colher de sopa de fermento

1 vidrinho de leite de coco

forma untada com margarina e enfarinhada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes na velocidade alta durante 5 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C por dez minutos.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno por 35 minutos

ou até que, espetando um palito, este saia limpo.

Note que antes de 30 minutos não deve abrir a tampa senão o bolo abaixa e endurece um pouco.

Espere amornar, desenforme e sirva.

Esta massa dobra de volume, portanto utilize uma forma grande.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33309-bolo-do-dim-dim.html>