

BOLO DE COCO DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco

200 ml de leite integral

2 copos de 200 ml de farinha de trigo

100 ml de óleo

100 g de coco ralado seco

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de fermento em pó

obs: não usar coco fresco

MODO DE PREPARO

Coloque o leite de coco, o óleo, 50 g de coco ralado, leite condensado e acrescente aos poucos a farinha de trigo. Bata por cerca de 7 minutos, acrescente o fermento e a pitada de sal. Com o forno preaquecido à 180°C, untar a forma de preferência com manteiga e farinha de trigo. Colocar metade da massa na forma, acrescentar 25 g de coco ralado, espalhando na massa que está na forma.

Acrescentar o restante da massa e por cima acrescentar os 25 g restantes do coco ralado.

Levar ao forno a 180°C por 40 minutos ou até que o mesmo esteja seco.

Verificar furando o bolo com um palito de dente, se sair seco está no ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33598-bolo-de-coco-de-liquidificador-facil.html>