

BOLO DE COCO FRESCO

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 copo americano de farinha de trigo com fermento
- 1 litro de leite
- 3 miolo de coco verde fresco
- 1/2 copo americano de açúcar
- 2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes no liquidificador.

Bata bastante, até obter um creme homogêneo.

Por último despeje em uma forma untada com margarina e deixe assar em forno médio (180°C) preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

O coco fresco pode ser substituído por um pacote de coco seco, sendo necessário hidratá-lo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34430-bolo-de-coco-fresco.html>