

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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