

# BOLO DE LEITE FEITO COM CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 colheres de margarina bem cheias

2 xícaras de leite

1 caixa de creme de leite

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

1 pacote de coco ralado

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, leite, creme de leite, açúcar e margarina e bata por cerca de 5 minutos.

Em seguida acrescente aos poucos a farinha de trigo, depois o coco ralado e por fim a pitada de sal e bata por mais 6 minutos.

Polvilhe a forma (pode ser de qualquer tipo modelo), com margarina e farinha de trigo.

Despeje a massa na forma e leve ao forno a 180°C até fazer o teste do garfo e ele sair limpo. Espere dourar e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34869-bolo-de-leite-feito-com-creme-de-leite.html>