

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>