

BOLO DE LEITE CONDENSADO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 ovos

1 colher (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

100 g de coco ralado

1 colher (chá) de fermento em pó

margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador uma lata e meia de leite condensado, os ovos, margarina, farinha de trigo, metade do coco ralado (50 g) e bata até incorporar.

Transfira para uma tigela e adicione o fermento em pó, misture delicadamente.

Coloque em uma forma de bolo de 26 cm de diâmetro, já untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno médio preaquecido e deixe por 30 minutos ou até colocar um palito e ele saia limpo.

Retire do forno, deixe esfriar e regue o bolo com o leite condensado que sobrou.

Polvilhe com o restante do coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35955-bolo-de-leite-condensado-de-liquidificador.html>