

BOLO DE ABÓBORA COM COCO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó
100 g de coco ralado
2 xícaras de abóbora madura crua e picada
1 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícara de açúcar
4 ovos
margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento e o coco, misture bem e reserve.
No liquidificador, bata os demais ingredientes e misture aos ingredientes da tigela.
Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
Leve ao forno preaquecido, por 30 minutos ou até ficar dourado.
Faça uma calda com 1/2 xícara de água, 1/2 xícara de açúcar e o suco de 1 limão.
Espalhe sobre o bolo e salpique coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36954-bolo-de-abobora-com-coco.html>