

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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