

# 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/36954-bolo-de-abobora-com-coco.html>