

# MARIA MALUCA

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 600 g de açúcar
- 600 g de coco fresco ralado
- 1 xícara de margarina
- 1 colher de sopa de fermento para bolo
- 1 colher de sopa de fermento para pão
- 1 copo de 250 ml de leite

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com o coco, a margarina, o fermento e o leite.

Misture bem, molhe as mãos com água e modele bolas.

Coloque em forma untada e enfarinhada deixando espaço para crescer.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos a 180°C em forno preaquecido, até dourar.

A quantidade depende do tamanho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37531-maria-maluca.html>