

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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