

BOLO BAIANO FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

100 g de margarina

1 vidro de leite de coco

1 xícara de café de leite de coco

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Misture as gemas, o açúcar e a margarina.

Acrescente aos poucos o leite de coco (separe uma xícara de café de leite de coco para cobertura).

Aos poucos acrescente a farinha, bata tudo muito bem, e acrescente o fermento em pó.

Junte as claras em neve aos poucos, misturando de baixo para cima.

Coloque no forno preaquecido a 180°C por 45 minutos.

Quando já estiver pronto, misture a xícara de café de leite de coco com duas colheres de açúcar e jogue por cima do bolo.

Se preferir polvilhe coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40759-bolo-baiano-facil.html>