

BOLO DE CAFÉ E COCO

INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo

4 ovos

250 g de açúcar

50 g de coco ralado

1 xícara de café

1 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Separe a clara de três ovos.

Reserve.

Bater três gemas com um ovo inteiro (sem retirar a clara) e o açúcar. Bater as claras em neve (castelo em Portugal) e misturar.

Em seguida misturar a farinha com cuidado, sem bater, e por fim adicionar o coco.

Colocar a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Levar ao forno (180 °C) preaquecido por 30 minutos.

Desenformar frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41176-bolo-de-cafe-e-coco.html>