BOLO DE COCO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

1/2 xícara de leite de coco

1/2 xícara de leite comum

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 colher de sopa de margarina

1/3 de xícara de óleo

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de maizena

1/2 xícara de coco ralado puro (sem açúcar)

1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:1/2 lata de leite condensado

100ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Misture o leite condensado com o leite de coco até incorporar os dois. Reserve.

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque os ovos, o leite de coco, leite comum, o óleo, o açúcar, a margarina e bata um pouco.

Depois acrescente os ingredientes secos (farinha, maisena e coco ralado).

Bata mais um pouco.

Se a massa ficar um pouco grossa, coloque mais um pouco de leite.

Por último, coloque o fermento em pó e bata só um pouco.

Unte uma forma de vidro com óleo de cozinha.

Adicione os ingredientes da cobertura.

Por cima coloque os ingredientes da massa.

Leve ao micro-ondas na potência máxima por 10 minutos somente.

Espere esfriar para desenformar.

O bolo já sai pronto com cobertura, uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41439-bolo-de-coco-de-micro-ondas.html