

BOLO DE COCO DA CAROL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite de coco

1/2 xícara de leite

3 ovos

2 colheres de margarina

10 gotas de essência de baunilha

Coco ralado

1 colher de fermento (pó Royal)

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara de leite de coco

1 caixinha de leite condensado

1/2 xícara de leite

Coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture no liquidificador ou na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina, e bata bem.

Misture os outros ingredientes, e por último o fermento.

Unte a forma e leve a forno médio, preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Misture o leite de coco, o leite condensado e o leite, leve ao fogo até ferver. Molhe o bolo todo com ele ainda quente.

Salpique coco ralado em cima do bolo e leve à geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41495-bolo-de-coco-da-carol.html>