

BOLO DE COCO GELADO E MOLHADINHO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos inteiros

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 copo de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 200 ml de leite de coco

200 ml de leite

400 ml de leite condensado

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Coloque numa forma média untada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até dourar.

Em um recipiente fundo, mexa os ingredientes da cobertura (exceto o coco ralado), reserve.

Com o bolo ainda quente, faça furos com uma faca para que a cobertura penetre.

Espalhe a cobertura cuidadosamente sobre o bolo, e em seguida espalhe o com o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41753-bolo-de-coco-gelado-e-molhadinho-no-liquidificador.html>