

FALSO BOLO DE COCO COM LARANJA E LIMÃO

INGREDIENTES

200g de margarina

1/4 de leite de coco

1/4 colher de chá de raspas de laranja

1/5 colher de chá de raspas de limão

3 ovos inteiros

1 xícara de chá de açúcar

2 xícaras de chá de trigo com fermento peneirada

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em 180º por 15 minutos.

Na batedeira em potência alta bata a margarina e açúcar na até formar um creme branco,

Baixe a potência da batedeira e sem para de bater adicione os ovos um de cada vez,

Acrescente o leite de coco até a mistura ficar homogênea.

Coloque a farinha de trigo aos poucos e ao final agregue as raspas.

Unte e enfarinhe uma forma de buraco, despeje a mistura e asse em forno quente por cerca de 25 a 30 minutos ou até que um palito saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42928-falso-bolo-de-coco-com-laranja-e-limao.html>