

BOLO DE BEIJINHO DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher de sobremesa de fermento

1 tablete de margarina

1 xícara de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 colher de margarina

1 lata e meia de leite condensado

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as gemas das claras. Misture a gema, o açúcar e o tablete de margarina, bata até fazer um creme. Com as claras faça "claras em neve". Deixe separados. Quando estiver pronto o creme de gemas, margarina e açúcar, misture o leite, a farinha e o fermento e deixe bater. Por último misture as claras em neve. Unte a forma com margarina e farinha de trigo. Leve ao forno por 45 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture fora do forno o leite condensado, a margarina e o pacote de coco. Quando estiver bem misturado leve ao forno. Não precisa deixar ficar no ponto pra fazer bolinhas de beijinho de coco.

PARA MONTAR:

Para montar: Patir o bolo ao meio na horizontal.

Rechear o meio do bolo.

E depois a parte de cima do bolo e jogar coco por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43248-bolo-de-beijinho-de-coco.html>