

BOLO CANETINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 e 1/2 xícara de leite

3 ovos (claras em neve)

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

1 xícara de açúcar

100 g de coco ralado

1 colher de fermento em pó

50 g de chocolate granulado colorido

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

1/2 colher de margarina

2 colheres de achocolatado

50 g de granulado colorido para decorar

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com a margarina até ficar fofo.

Acrescente o açúcar e continue batendo.

Depois acrescente a farinha de trigo e alterne com o leite.

Coloque as claras em neve misturando na mão.

Acrescente o fermento em pó juntamente com o granulado.

Misture e coloque na forma leve ao forno por 40 minutos, dependendo do seu forno.

Depois de frio cubra com a cobertura que é feita como brigadeiro e coloque o granulado colorido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45350-bolo-canetinha.html>