

BANDEJA DE COCO

INGREDIENTES

- 4 ovos claras e gemas separadas
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 xícara e meia de leite
- 100 g de coco
- 1/2 xícara de água morna
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Margarina e farinha para untar
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente o açúcar, as gemas, a margarina, o leite, o coco ralado umedecido com a água morna, a farinha de trigo, e por último o fermento, misture bem todos os ingredientes.

Despeje em forma untada.

Leve ao forno por cerca de quarenta minutos.

Depois de assada corte a massa ainda quente e regue com leite condensado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45518-bandeja-de-coco.html>