BOLO MOLHADINHO DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 vidro de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara (chá) de leite

3 ovos

2 xícara (chá) de açúcar

1/3 de xícara (chá) de óleo

100 g de coco ralado

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 colher (sopa) de maisena

2 colheres (sopa) de manteiga

CALDA:

Calda:1 vidro de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite de coco, o leite, os ovos, o açúcar e o óleo até ficar homogêneo.

Despeje em uma vasilha e adicione o coco ralado, a farinha e o fermento e misture.

Despeje em uma fôrma retangular média untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

Retire, espere amornar, desenforme e corte ao meio.

Leve ao fogo médio todos os ingredientes do recheio até engrossar.

Coloque uma parte do bolo em uma travessa, regue com metade dos ingredientes da calda misturados, recheie e

coloque a outra parte do bolo.

Regue com o restante da calda, cubra com a cobertura restante e decore com coco.

Corte em quadrados, embrulhe em papel alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45660-bolo-molhadinho-de-coco.html