

BOLO CREME DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 caixinha de creme de leite sem soro

3 ovos

200 g de leite de coco

3 colheres bem cheias de margarina

2 xícaras de açúcar

1 colher cheia de pó royal

farinha de trigo até dar o ponto

COBERTURA:

Cobertura:coco ralado para decorar

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater na batedeira os ovos (cara e gemas separados), adicione a açúcar, a margarina e deixe bater até o creme ficar bem liso.

Em seguida adicione o creme de leite e o leite de coco.

Vá adicionando o trigo aos poucos até a massa ficar grossa e em seguida adicione o pó royal, misturando delicadamente.

Assar em forno pré-aquecido, a 180º por aproximadamente 40 minutos.

Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Misture delicadamente o leite condensado e o leite de coco e espalhe a quantidade desejada sobre o bolo.

Cubra com coco ralado e se quiser com raspas de chocolate branco.

Bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45668-bolo-creme-de-coco.html>