BOLO DE COCO E GOIABADA

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de farinha de trigo

200ml de leite de coco

2 colheres de sopa de iogurte natural (pode usar desnatado)

1 xícara de coco ralado

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento (bem cheia)

200g de goiabada (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Bata as clara em neve juntamente com a pitada de sal e reserve.

Em seguida bata na batedeira as gemas, a margarina e o açúcar.

Acrescente aos poucos a farinha, o leite de coco, o iogurte e o coco ralado.

Misture levemente o fermento e em seguida as claras em neve.

Corte a goiabada em tiras finas e passe-as pela farinha de trigo (empanando-as).

Unte uma forma de aproximadamente 33x23 cm.

Coloque metade da massa na forma, em seguida coloque as fatias de goiabada, não precisam ser exatamente uma ao lado da outra, e por fim o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido em 180°C - 200°C por 30 a 40 minutos (até a massa dourar).

Deixe esfriar e corte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45807-bolo-de-coco-e-goiabada.html