BOLO ESCONDIDINHO DE LEITE CONDENSADO E COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

DOCE DE COCO:

Doce de coco:200 g de coco queimado

2 caixinhas de leite condensado

200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Prepare primeiro o doce de coco levando o leite condensado com o coco queimado ao microondas por 4 minutos, mexa e recoloque no microondas por mais 3 minutos (use um pirex fundo). O creme deve estar espesso. Junte o leite de coco até deixá-lo cremoso. Reserve.

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar, junte a farinha intercalada com o leite de coco, adicione o fermento e bata até misturar.

Despeje a massa em assadeira untada e enfarinhada. Espalhe o doce de coco sobre o bolo formando trilhas ou quadriculado.

Leve ao forno a 260°C por 20 minutos. Baixe para 180°C até terminar de assar. Verá que enquanto o bolo cresce o doce mergulha na massa e fica escondido. Ao cortar o bolo eis que surge novamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45843-bolo-escondidinho-de-leite-condensado-e-coco-queimado.html