BOLO DE COCO E MAÇÃ

INGREDIENTES

100 g de manteiga sem sal a temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

2 ovos

5 colheres (sopa) de leite

2 maças médias, descascadas e cortadas em cubinhos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de bicarbonato em pó

1 colher (chá) de canela em pó

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma travessa funda, bata a manteiga até que fique cremosa

Junte o açúcar mascavo e bata bem

Acrescente os ovos, um de cada vez e bata bem

Junte as maçãs picadas e o leite e misture tudo

À parte, misture a farinha de trigo, o coco ralado, o fermento em pó, o bicarbonato e a canela

Acrescente à mistura anterior e misture tudo muito bem

Despeje em uma forma de bolo inglês untada

Deixe descansar por uns 20 minutos

Aqueça o forno em temperatura moderada (170º)

Leve o bolo ao forno por uns 45 minutos

Deixe esfriar na forma por uns 10 minutos antes de desenformar

Se gostar, passe glucose de milho por cima do bolo e polvilhe amêndoas laminadas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4617-bolo-de-coco-e-maca.html