

BOLO DE CASCA DE ABÓBORA COM COCO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de casaca de abóbora picada (150 g)

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Unte e enfarinhe uma forma de bolo média.

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

Bata no liquidificador a casca de abóbora, os ovos e o óleo.

Coloque em uma tigela, junte o açúcar, a farinha, o amido e misture bem, acrescente o coco e o fermento.

Coloque na forma e leve ao forno por 40 minutos, deixe amornar e desenforme.

Dica: bata no liquidificador 1/2 xícara (chá) de açúcar e polvilhe sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46384-bolo-de-casca-de-abobora-com-coco.html>