

# BOLO DE CANECA DE COCO DA ALI

## INGREDIENTES

### MASSA:

- Massa: 3 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) de leite de coco
- 1 colher de sopa de água
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de coco em flocos
- 1 colher de chá de queijo parmesão ralado (em tiras, não usar aquele muito fininho que parece uma farinha)
- 1 colher (café) rasa de fermento em pó

### CALDA:

- Calda: 4 colheres de sopa de leite de coco
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de coco em flocos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

- Massa: Misture todos os ingredientes da massa em uma caneca.
- Leve ao microondas por 4 minutos na potência alta.
- Retire e perfure com um garfo toda a superfície.

### CALDA:

- Calda: Misture os ingredientes e leve ao micro-ondas por 1 minuto na potência alta.
- Depois despeje sobre o bolo perfurado.
- Pronto! Fica fofinho e úmido, uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46969-bolo-de-caneca-de-coco-da-ali.html>