RECEITA LOW CARB: BOLO GELADO DE COCO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de amêndoas

1 xícara de coco ralado

1 xícara de adoçante xylitol

1 xícara de de leite de coco

1/2 xícara de óleo de coco (derretido)

1 colher de chá de extrato de baunilha

4 ovos

1 colher de café rasa de goma xantana

1 colher de sopa de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes (deixe o fermento por último). Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Retire do forno, espere esfriar e polvilhe coco torrado ralado. Sua receita está pronta! Sirva gelado e, para molhar o bolo, utilize leite de coco, manteiga de coco e adoçante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47461-receita-low-carb-bolo-gelado-de-coco.html