

BOLO DE LEITE CONDENSANDO COM COCO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de leite

1 caixa de leite condensado

Coco a seu gosto para polvilhar

Granulado a seu gosto

MODO DE PREPARO

Na batedeira, em velocidade máxima, coloque os ovos, a margarina e o açúcar.

Misture ao creme a farinha de trigo, bata bem até a massa ficar homogênea.

Por último acrescente o fermento em pó e bata.

Unte uma fôrma (preferencialmente com furo) com margarina e polvilhe farinha de trigo.

Despeje a massa na fôrma e leve ao forno pré-aquecido a 180º por aproximadamente 30 minutos.

Não abrir o forno antes de 30 minutos, pois o bolo irá baixar.

Verifique se o bolo está no ponto e sequinho, utilizando um garfo.

Desenforme o bolo e faça furos com um garfo em abundância na superfície.

Faça a calda misturando o leite e o leite condensado no copo.

Despeje o líquido sobre o bolo gradativamente.

Despeje o leite condensado (a quantidade a seu gosto).

Polvilhe com coco e granulado.

Sirva e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47557-bolo-de-leite-condensando-com-coco.html>