

BOLO FOFO DE COCO

INGREDIENTES

4 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara(chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá)de maisena
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 pacote de coco ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
1 lata de leite condensado para regar

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve e reserve.

Ainda na batedeira,bata as gemas com o açúcar e a manteiga até obter um creme claro.

Acrescente a farinha, a maisena e o leite de coco.

Bata mais um pouco e acrescente metade do coco ralado.

Desligue a batedeira e misture com as claras em neve os fermentos.

Despeje em uma fôrma de 35X25 cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos.

Retire o bolo do forno e regue com o leite condensado.

Polvilhe com coco ralado restante e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49282-bolo-fofo-de-coco.html>