

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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