BOLO FOFO DE COCO

INGREDIENTES

4 ovos (claras e gemas separadas)

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xicara(chá) de manteiga

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá)de maisena

1 vidro de leie 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 açucar 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