

BOLO DE COCO DIFERENTE DA MINHA PRIMA GRACIETTE

INGREDIENTES

- 300 ml de água de coco
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 5 gemas
- 5 claras batidas em neve
- 1 pacote de coco ralado úmido e adoçado (usei a marca DuCoco)
- 3 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Colocar a água de coco mais o açúcar para fazer uma calda em ponto de fio.

Desligar o fogo.

Acrescentar o coco ralado.

Deixar esfriar.

Estando frio adicionar 5 gemas, a manteiga, o queijo parmesão ralado, o trigo e o fermento em pó.

Por último, as claras batidas em neve.

Colocar a massa em forma untada com manteiga.

Em forno preaquecido assar por 35 a 40 minutos.

Depois de assado, cortar em quadrados e passar no açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49535-bolo-de-coco-diferente-da-minha-prima-graciette.html>