BOLO DE COCO DIET PARA FORNO ELÉTRICO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1/2 xícara de leite de coco light

1/2 xícara de leite

25 g de coco ralado

1 colher de adoçante em pó para forno e fogão

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Misturar o açúcar, a manteiga, os ovos, a farinha, leite, coco ralado e fermento.

Deixar a masa descansar por 40 minutos.

Enquanto isso, pré aquecer o forno por 30 minutos, a 130°C, com potência em cima e embaixo.

Após 40 minutos da massa descansando, acrescentar o leite de coco.

Untar a forma com manteiga e farinha.

Levar ao forno a 170°C de 30 a 40 minutos com potência apenas abaixo.

Após, colocar a potência de cima por 5 minutos.

CALDA:

Calda:Misturar o leite de coco com o leite, o coco ralado e o adoçante e adcionar ao bolo quando este sair do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49671-bolo-de-coco-diet-para-forno-eletrico.html