BOLO CREMOSO DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras e meia de farinha de trigo

4 xícaras de açúcar

4 colheres (sopa) de manteiga

1 vidro de leite de coco

1 xícara de leite

6 ovos

1 colher de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme.

Adicione as gemas e bata.

Acrescente os outros ingredientes e por ultimo as claras em neve mexendo lentamente.

Leve ao forno com forma untada por aproximadamente 45 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo todos ingredientes até encorpar. Acrescente a cobertura no bolo assado. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49799-bolo-cremoso-de-coco.html