XODÓ DA BAHIA DELÍCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

2 copos de açúcar refinado

2 e 1/2 copos de farinha de trigo

1 copo de leite fervendo

1 colher (sopa)de manteiga

1 colher (sopa rasa) de fermento

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado

1 leite de coco 200 ml

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar e bata bem.

Acrescente a far. de trigo, o leite fervendo, a manteiga, e o fermento. Leve ao forno preaquecido.

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo para aquecer, misture para dissolver o leite condensado o leite coco e metade do pacote de coco.

Não é necessário desenformar, pegue a faca e faça furinhos no bolo, e depois corte em quadradinhos. Pegue a cobertura e espalhe por cima do bolo, ela vai penetrar nos furinhos e nos pedaços já cortados, para finalizar, salpique o restante do coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50165-xodo-da-bahia-delicia.html