

BOLO FOFO COM CALDA DE COCO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 pacote de coco

3 colheres de açúcar

1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar e a margarina até ficar bem cremoso.

Depois acrescente o leite e o trigo, bata até a massa ficar homogênea e por último o fermento. Unte uma forma média e coloque a massa para assar a 180°C por cerca de 25 a 30 minutos. Enquanto isso coloque o coco, o açúcar e o leite em uma panela para ferver por 3 minutos, depois desligue e cubra o bolo já assado.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/51080-bolo-fofo-com-calda-de-coco.html>