

BOLO MOLHADO DE COCO COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de manteiga derretida

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 vidro de leite de coco (300ml)

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

1/2 xícara (chá) de geleia de morango

2 colheres (sopa) de água

100 g de coco ralado

margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata os ovos por 5 minutos.

Sem desligar a batedeira, adicione, aos poucos, 1 lata de leite condensado e a manteiga.

Desligue e, aos poucos, acrescente a farinha, 1 vidro de leite de coco, o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos.

Retire do forno e faça furos no bolo com um garfo. Misture a geleia com a água e distribua sobre o bolo.

Em um tigela, misture o coco ralado com o leite condensado e o leite de coco restantes. Espalhe sobre o bolo e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51256-bolo-molhado-de-coco-com-geleia-de-morango.html>