BOLO DE COCO PARA O LANCHE

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda:4 colheres (sobremesa) de açúcar

1 vidro de leite de coco

1/2 xícara de leite

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira misture e bata o açúcar a margarina e junte as gemas uma a uma.

Com a batedeira ligada, coloque alternadamente a farinha já misturada ao fermento e o leite. Depois da mistura homogênea, acrescente as claras em neve e as misture delicadamente com uma colher de pau.

Leve para assar em forno médio, pré aquecido e asse, em forma untada com margarina e farinha, até a massa ficar douradinha (aproximadamente 30 a 35 minutos, conforme o forno). Desenforme o bolo ainda morno.

Misture e leve ao fogo só para aquecer, os ingredientes da calda. Vire sobre o bolo morno e sirva após esfriar.

Se preferir, depois de frio leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52213-bolo-de-coco-para-o-lanche.html