

BOLO DE FARINHA DE MILHO E COCO RALADO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de milho

4 ovos

1 e 1/2(meia) xícara de açúcar

100 ml de leite de côco

2 colheres de queijo ralado

1 xícara de leite

2 colheres de margarina

1 colher de chá de fermento

1 pitada de sal à gosto

1 côco pequeno ralado em ralo fino

MODO DE PREPARO

Rale o coco em ralo fino e separe.

Em seguida coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 3 ou 5 minutos.

Após bater, despeje a massa em uma vasilha e adicione o coco ralado aos poucos, até incorporar com a massa.

Despeje a massa já com o coco em uma forma de furo no meio, untada e enfarinhada.

Asse em forno pré aquecido em temperatura baixa por mais ou menos 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/53529-bolo-de-farinha-de-milho-e-coco-ralado.html>