

BOLO SUPER ECONÔMICO DE COCO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de óleo

1 garrafinha pequena de leite de coco

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata os ovos inteiros (gema e clara) com o açúcar até ficar bem branquinho.

Acrescente a farinha de trigo, e bata mais um pouco.

Acrescente o óleo e continue batendo.

Reserve

Despeje o leite de coco em uma caneca e leve ao fogo para ferver.

Assim que ferver, deixe mais 2 minutos mexendo sempre.

Jogue o leite de coco fervido na massa e bata mais um pouco.

Acrescente o fermento em pó e dê uma pequena batida apenas para misturar à massa.

Unte uma assadeira com óleo e farinha de trigo, despeje a massa e asse em forno medio por cerca de 1/2 hora ou 40 minutos, forno a 180ºC.

Fica uma massa super leve e deliciosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53696-bolo-super-economico-de-coco.html>