

BOLO DE COCO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado peneirado
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirado
- 6 ovos, sendo as claras em neve
- 250g de manteiga ou margarina
- 200ml de leite de coco
- mesma medida de leite comum
- 1 pacote de 100g de coco ralado grosso
- Suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, junte o açúcar, a manteiga ou margarina e as gemas, bata até obter um creme claro, leve e homogêneo.

Acrescente o leite de coco, o sumo do limão e o leite comum, bata bem após cada adição. Retire da batedeira e junte o trigo, o fermento e o coco ralado, mexa bem. Por último acrescente as claras delicadamente. Coloque a massa em forma untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido (180°C) por mais ou menos 40 minutos, ou até que ao enfiar um palito, este saia seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54634-bolo-de-coco-especial.html>