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 (180ºC) por mais ou menos 40 minutos, ou até que ao enfiar um palito, este saia seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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