BOLO DA NINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

6 colheres (sopa) de nescau

2 colheres (sopa) de margarina

8 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

100 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite sem soro

4 colheres (sopa) de nescau

2 colheres (sopa) de açúcar

Granulado para cobrir

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos,o nescau, a margarina, o açucar e o fermento, por último acrescente o coco e dê uma leve batida.

Asse e, forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque tudo na panela e leve ao fogo até ficar consistente e coloque no bolo morno.

Enfeite com o granulado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55106-bolo-da-ninha.html