BOLO DE NOZES COM RECHEIO DE COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 colher de manteiga ou margarina

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

3 gotas de essência de amêndoas

1 colher de sopa de conhaque

1 colher de sopa de fermento

1 xícara de nozes moídas

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

6 gemas

1 colher de manteiga

1 copo de nozes moídas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos inteiros com o açúcar e junte a manteiga amolecida.

Bata bem e adicione a farinha e o leite alternadamente.

Junte os ingredientes restantes pela ordem indicada.

Despeje em forma untada com margarina ou óleo, enfarinhada e asse em forno com temperatura moderada (180°C).

Assa em 25 a 30 minutos.

Desenforme depois de frio.

RECHEIO:

Recheio:Leve os quatro ingredientes ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e junte as nozes moidas.

Se desejar cubra com chocolate, glacê ou chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55215-bolo-de-nozes-com-recheio-de-coco.html