

BOLO DE COCO E MILHO

INGREDIENTES

200 g de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
3 gemas
2 xícaras (chá) de fubá
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 vidro (200 ml) de leite de coco
1 ½ xícara (chá) de leite
3 claras em neve
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pacote (100 g) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar peneirado até ficar esbranquiçado.

Acrescente as gemas uma a uma, junte aos poucos o fubá, a farinha de trigo, o leite de coco e o leite. Reserve.

Bata as claras em neve, acrescente o sal e junte o coco ralado, junte a massa reservada misturando de leve, coloque em uma forma de cone untada e polvilhada com fubá, leve ao forno preaquecido e moderado até que espetando um palito esse saia seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56222-bolo-de-coco-e-milho.html>