

# 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, junta 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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