BOLO DE COCO COM NATA

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher (chá) de sal

1 copo (americano) de açúcar

2 colheres de nata

2 copos (americano) de leite temperatura ambiente

3 copos de farinha de trigo peneirada

1 colher de fermento em pó

1 vidro de leite de coco

250 g de coco natural ralado

Para a cobertura:1 lata de leite condensado

1 lata/caixinha de creme de leite

1 sachê de coco ralado

1 xícara (café) de coco natural ralado

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque os ovos, o sal, o leite de coco e a açúcar, bata até ficar homogêneo

Após este processo, acrescente a nata, o leite e continue a bater

Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo, na medida que a massa for se caracterizando com aparência lisa

Termine de acrescentar o restante dos ingredientes, menos o fermento em pó, que vai por último e é misturado com cuidado

Caso a massa fique mole, acrescente a quantia necessária de trigo para firmá

Para a cobertura, misture todos os ingredientes em fogo baixo e mexa até engrossar

Dica especial

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6317-bolo-de-coco-com-nata.html