

BOLO DE COCO COM CALDA SEQUINHA SEM OVOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3/4 xícara de açúcar cristal
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite de coco (ou leite integral)
- 1 xícara de coco ralado
- 1/4 de colher (sopa) de sal
- 1 colher de vinagre branco (ou bicarbonato de sódio)
- 1 colher de fermento em pó
- Calda: 8 colheres de açúcar cristal
- 8 colheres de achocolatado em pó
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

- Unte a forma com óleo e farinha de trigo
- Adicione em um recipiente a farinha, o açúcar, o óleo, o leite, o coco ralado, sal e vinagre; misture bem
- Após, acrescente o fermento e misture suavemente
- Coloque a massa em uma assadeira média
- Leve para assar em forno preaquecido a 180
- Espere esfriar e desinforme
- Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture
- Leve ao fogo até que forme uma mistura grossa
- Coloque em cima do bolo ainda quente
- O bicarbonato e ou o vinagre branco são para deixar a massa mais fofinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10757-bolo-de-coco-com-calda-sequinha-sem-ovos.html>