

BOLO DE LEITE DO PADRINHO

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

2 copos (requeijão) de farinha de trigo sem fermento

2 copos (requeijão) de açúcar

1/2 tablete de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 ovos

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, os ovos, a manteiga em colheradas e bata até misturar a manteiga

Acrescente o açúcar e a farinha e bata novamente até incorporar

Coloque o coco ralado e bata rapidamente somente para misturar

Em uma forma com buraco no centro, despeje a mistura

Leve em forno médio por aproximadamente 45 minutos ou até dourar

Espere esfriar para desenformar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12506-bolo-de-leite-do-padrinho.html>