

BOLO DE COCO MOLHADINHO! RECEITA ESPECIAL DE 5 MINUTOS, EU AMO!

INGREDIENTES

3 ovos (claras e gemas separadas).

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara e 1/2 (chá) de açúcar cristal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

1 lata de leite condensado

2 xícaras (chá) de leite

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as claras e reserve.

Bata, com o auxílio da batedeira, as gemas, a margarina e o açúcar até obter um creme homogêneo.

Acrescente a farinha de trigo e o leite, bata bem, por cerca de 3 a 5 minutos.

Bata as claras em neve e misture na massa com movimentos leves, sem bater.

Acrescente o fermento em pó.

Leve ao forno preaquecido (180º C) em assadeira retangular untada com manteiga e farinha de trigo por cerca de 40 minutos, ou até que doure.

COBERTURA:

Misture bem o leite condensado com o leite (não vai ao fogo).

Cubra o bolo morno e já cortado para que a cobertura penetre bem.

Polvilhe o coco ralado e, se preferir, leve a assadeira à geladeira coberta com papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13639-bolo-de-coco-molhadinho-receita-especial-de-5-minutos-eu-amo.html>