

BOLO MOÇA CREMOSA PERFEITO FACINHO DE FAZER!

INGREDIENTES

Ingredientes do bolo de coco gelado

1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos

1 xícara (chá) leite

2 colheres (sopa) coco ralado

1 colher (sopa) fermento em pó

2 colheres (sopa) margarina sem sal

Ingredientes da calda

1 lata de leite condensado

1 vidro (200ml) leite de coco

1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco.

Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo.

Adicione o coco e misture. Por último, acrescente o fermento

Coloque em forma média quadrada, untada e enfarinhada.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15136-bolo-moca-cremosa-perfeito-facinho-de-fazer.html>