

BOLO CREMOSO DE COCO SEM AÇÚCAR E SEM FARINHA, DE COMER REZANDO!

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

100 gramas de coco ralado (sem açúcar)

200 ml de leite de coco

1/3 xícara de óleo de coco

3 colheres de sopa de adoçante

1 colher de sopa fermento em pó

Cobertura

1 caixinha de creme de leite

50g de coco ralado sem açúcar

1 colher de sopa de manteiga

Adoçante a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o coco ralado.

Quando ficar homogêneo, adicione o coco ralado e dê algumas pulsadas. A massa fica líquida mesmo.

Despeje em forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 25 minutos ou até dourar.

Espere amornar, desenforme.

Cobertura

Em uma panela coloque todos os ingredientes e mexa até desgrudar do fundo da panela (igual receita de beijinho).

Quando esfriar cubra o bolo e decore com coco ralado.

<https://areceitadavez.com.br/receita/15403-bolo-cremoso-de-coco-sem-acucar-e-sem-ovo-de-comer-rezando.html>