

BOLO-VELUDO DE 5 MINUTOS, DERRETE NA BOCA ALÉM DE SER MUITO FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

4 ovos;

3 colheres de sopa de manteiga;

200 ml de leite de coco;

1 xícara de leite;

1 1/2 xícaras de açúcar;

100 g de parmesão;

50 g de coco;

1 xícara de farinha de trigo;

1/2 colheres de sopa de fermento químico.

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos, a manteiga, o leite de coco, o leite, o açúcar, o parmesão e o coco seco ralado e bata tudo por cerca de 3 minutos ou até que fique bem homogêneo.

Agora junte a farinha de trigo e o fermento e bata mais um pouco até ficar homogêneo.

Em seguida transfira para uma forma untada e enfarinhada (usei uma forma de pudim com 20cm x 30cm de diâmetro).

E leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até que espetando o seu bolo com um palito ele saia limpo (o forno deve ser preaquecido por pelo menos 10 minutos).

Este bolo, por ser cremoso, acaba se mantendo com o centro macio mesmo depois de pronto, então não se assuste, depois de frio ele fica mais firme.

Depois de pronto, deixe esfriar completamente e só servir essa delicia e receber os elogios!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16376-bolo-veludo-de-5-minutos-derrete-na-boca-alem-de-ser-muito-facil-de-fazer.html>