

BOLO DE MAIZENA COM COCO DA MADRINHA MAZÉ, FOFINHO E SABOROSO

INGREDIENTES

2 ½ xícaras(chá) de maisena peneirada

1 xícara(chá) de açúcar

1 xícara(chá) de coco ralado úmido e adoçado

1 vidro de leite de coco (200 ml)

4 gemas

4 claras

1 colher(sopa) de fermento em pó

3 colheres(sopa) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

Leite condensado e coco ralado para polvilhar a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque as claras e bata muito bem até ficar em ponto de neve.

Na batedeira coloque as gemas, o açúcar e amanteiga.

Bata tudo muito bem por 2 minutos até obter um creme fofo e homogêneo.

Adicione o leite de coco e bata rapidamente para misturar. Acrescente a maisena e bata um pouco mais para incorporar.

Em seguida coloque o fermento em pó e mexa delicadamente, depois o coco ralado e misture levemente.

Por último adicione metade das claras, mexa com uma espátula, coloque o restante e envolva suavemente com a massa.

Despeje essa massa numa forma retangular (30 cm x 20 cm) untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por 40-45 minutos.

Retire do forno, regue com o leite condensado e polvilhe o coco ralado com o bolo ainda morno.

Corte em quadrados para servir.

Agora é só saborear esse delicioso bolo de maisena com coco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16396-16396.html>