

ESSE BOLO DE COCO É MARAVILHOSO, CREMOSO BEM MOLHADINHO, IDEAL PARA O LANCHE DA TARDE COM A FAMÍLIA!!

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 xícara (chá) de farinha de
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado fresco ou seco
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Preparar a Massa:<br class="html-br" />No liquidificador, bata os ovos, o leite, o leite condensado, o leite de coco, a manteiga derretida e o açúcar até obter uma mistura homogênea.<br class="html-br" />Adicione a farinha de trigo aos poucos, batendo até incorporar completamente.<br class="html-br" />Acrescente o coco ralado e misture o fermento em pó, mas dessa vez mexa com uma colher ou espátula para não desativar o fermento.<br class="html-br" />2. Assar:<br class="html-br" />Preaqueça o forno a 180°C.<br class="html-br" />Unte e enfarinhe uma assadeira média.<br class="html-br" />Despeje a massa na forma e leve ao forno por 40 minutos, ou até que o bolo esteja levemente dourado e firme ao toque.<br class="html-br" />3. Servir:<br class="html-br" />Retire o bolo do forno e deixe esfriar um pouco antes de cortar.<br class="html-br" />Para finalizar, polvilhe mais coco ralado por cima para decorar.<br class="html-br" />Dicas:<br class="html-br" />Esse bolo fica com uma textura cremosa devido à combinação de líquidos. Não se preocupe se ele parecer mais úmido que os bolos tradicionais.<br class="html-br" />Sirva gelado para intensificar o sabor do coco.<br class="html-br" />Se preferir, adicione uma calda feita com leite de coco e açúcar para deixar ainda mais molhadinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16735-esse-bolo-de-coco-e-maravilhoso-cremoso-bem-molhadinho-ideal-para-o-lanche-da-tarde-com-a-familia.html>