

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

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:
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.
Adicione a farinha de trigo aos poucos, batendo até incorporar completamente.
Acrescente o coco ralado e misture o fermento em pó, mas dessa vez mexa com uma colher ou espátula para não desativar o fermento.

2. Assar:
Preaqueça o forno a 180°C.
Unte e enfarinhe uma assadeira média.
Despeje a massa na forma e leve ao forno por 40 minutos, ou até que o bolo esteja levemente dourado e firme ao toque.

3. Servir:
Retire o bolo do forno e deixe esfriar um pouco antes de cortar.
Para finalizar, polvilhe mais coco ralado por cima para decorar.

Dicas:
Esse bolo fica com uma textura cremosa devido à combinação de líquidos. Não se preocupe se ele parecer mais úmido que os bolos tradicionais.
Sirva gelado para intensificar o sabor do coco.

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>