

BOLO DE COCO SEM TRIGO! SUPER MACIO E MOLHADINHO! VOCÊ VAI AMAR ESTA RECEITA!

INGREDIENTES

4 ovos

1 caixinha de leite condensado (395g)

170g de iogurte natural

200ml de leite de coco

100g de coco ralado

4 colheres (sopa) de amido de milho (Maizena)

1 colher (sopa) de fermento químico (Royal)

Calda:

200ml de leite

6 colheres (sopa) de leite condensado

Coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, adicione os ovos e misture bem com um fouet.

Acrescente o leite condensado, o iogurte natural, o leite de coco e o coco ralado. Misture tudo muito bem. Adicione o amido de milho e o fermento em pó. Misture delicadamente até obter uma massa homogênea.

Despeje a massa em uma forma untada com manteiga e polvilhada com amido de milho. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos, ou até que esteja assado e dourado. Preparo da calda:

Em um recipiente, misture bem o leite integral com o leite condensado.

Com o bolo já assado, faça furinhos nele e despeje a calda por cima, deixando que absorva bem e finalize polvilhando coco ralado a gosto.

Leve o bolo à geladeira por algumas horas. Quanto mais gelado, mais saboroso ele fica!

Depois, é só cortar e aproveitar essa maravilha de bolo super leve e delicioso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17086-bolo-de-coco-sem-trigo-super-macio-e-molhadinho-voce-vai-amar-esta-receita.html>