

BOLO DE COCO SEM LEITE

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite de coco

1/2 xícara de óleo

2 xícara de açúcar (no caso de gostar menos doce use 1 e 1/2)

2 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento químico em pó

Coco ralado a gosto

Óleo de côco para untar a forma

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite de coco, ovos, açúcar, óleo

Na batedeira ou no liquidificador, acrescente a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo

Por último, acrescente o coco ralado e o fermento e mexa um pouco

Unte a forma com óleo de coco gelado e enfarinhe

Despeje a mistura na forma e asse em forno médio a alto (a depender de seu forno) preaquecido por 40 min

Observe e, quando dourar, fure com palito

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme

Evite abrir o forno com muita frequência para que ele não murche

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5790-bolo-de-coco-sem-leite.html>