

BOLO DE COCO VERDE

INGREDIENTES

1 xícara de polpa de coco verde picada

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de aveia

1/2 xícara de amido de milho

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

coco ralado para polvilhar a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto as farinhas e o fermento

Em uma vasilha, misture as farinhas e o fermento

Bata por 5 minutos no liquidificador até tudo se homogeneizar

Junte o líquido nas farinhas e mexa com um fue, sem bater

Unte uma forma com buraco no meio e polvilhe com cocô ralado a gosto

Ponha para assar por 40 minutos no forno a 180

O bolo fica muito fofo mas úmido por dentro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6887-bolo-de-coco-verde.html>