

BOLO LUIZ FELIPE OU BOLO MOLE

INGREDIENTES

- 3 ovos médios (não use ovo muito grande)
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de leite
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento (200 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina (100 g)
- 1/2 xícara de açúcar (100 g)
- 50 g de coco ralado
- 50 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 180
- Bata todos os ingredientes no liquidificador o suficiente para misturar (não bata muito)
- Misture a mão, se quiser mais rústico
- Unte bem uma forma com furo central com margarina e trigo
- Leve o bolo para assar por mais ou menos 50 minutos ou até as laterais estarem douradas
- Dependendo do forno ele não fica dourado em cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7913-bolo-luiz-felipe-ou-bolo-mole.html>