

BOLO DE COCO FOFINHO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

- 1 1/3 xícara de açúcar
 - 1 colher (sopa) cheia de manteiga ou margarina
 - 3 ovos (clara e gema separados)
 - 1 xícara (chá) de leite
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento
- Calda:
- 1/2 lata de leite condensado
 - 1/2 lata de leite (mesma medida do leite condensado)
 - 1/2 lata de leite de coco
 - 100 g de coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

- Unte uma forma quadrada e polvilhe farinha de trigo
- Preaqueça o forno a 180
- Bata na batedeira as claras até chegarem ao ponto em neve; reserve
- Bata o açúcar com a margarina (ou manteiga) até se misturarem
- Vá adicionando as gemas uma a uma até virar um creme claro
- Adicione o leite
- Depois a farinha e bata
- Desligue a batedeira e adicione o fermento
- Acrescente as claras em neve e mexa delicadamente
- Transfira a massa para a forma untada e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos
- Bata no liquidificador, ou a mão de preferência com um fuê, todos os ingredientes menos o coco
- Retire o bolo do forno já assado e, ainda quente, despeje toda a calda sobre ele
- Salpique o coco ralado
- Cubra a forma com papel alumínio e leve para a geladeira por no mínimo 2 horas

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11856-bolo-de-coco-fofinho-e-molhadinho.html>