

# BOLO DE COCO E MAÇÃ

## INGREDIENTES

100 g de manteiga sem sal a temperatura ambiente  
1 xícara (chá) de açúcar mascavo  
2 ovos  
5 colheres (sopa) de leite  
2 maçãs médias, descascadas e cortadas em cubinhos  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada  
2 colheres (chá) de fermento em pó  
1 colher (chá) de bicarbonato em pó  
1 colher (chá) de canela em pó  
100 g de coco ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma travessa funda, bata a manteiga até que fique cremosa  
Junte o açúcar mascavo e bata bem  
Acrescente os ovos, um de cada vez e bata bem  
Junte as maçãs picadas e o leite e misture tudo  
À parte, misture a farinha de trigo, o coco ralado, o fermento em pó, o bicarbonato e a canela  
Acrescente à mistura anterior e misture tudo muito bem  
Despeje em uma forma de bolo inglês untada  
Deixe descansar por uns 20 minutos  
Aqueça o forno em temperatura moderada (170º)  
Leve o bolo ao forno por uns 45 minutos  
Deixe esfriar na forma por uns 10 minutos antes de desenformar  
Se gostar, passe glúten de milho por cima do bolo e polvilhe amêndoas laminadas

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5123-bolo-de-coco-e-maca.html>