

BOLO DE COCO COM LEITE CONDENSADO COZIDO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- Coco (opcional para misturar no leite condensado)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 1/2 xícara de Açúcar
- 3 ovos
- 100 gramas de coco ralado sem açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- margarina para untar

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o óleo, ovos e leite de coco
- Coloque em uma tigela o trigo, açúcar, fermento e o coco
- Misture o líquido do liquidificador com os ingredientes secos na tigela e bata até ficar uma massa homogênea
- Unte bem a forma de furo com bastante margarina
- Coloque o leite condensado no fundo da forma
- Coloque a massa do bolo delicadamente para não se misturar com o leite condensado
- Leve ao forno pré aquecido a 180º
- Asse por aproximadamente 40 ou 45 minutos
- Desenforme ainda quente
- Para a camada de doce ficar mais grossa , voce pode optar por usar 2 latas de leite condensado

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7749-bolo-de-coco-com-leite-condensado-cozido.html>