



Bolo Cocada Delicioso

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-cocada-delicioso

Hoje você vai aprender a fazer um bolo cocada delicioso e super fácil, sua família vai adorar!!

Bolo Cocada Delicioso Download

 90 min

 10 porções

Ingredientes

- 1/2 xícara de [leite](#)
- 1/3 de xícara de [farinha de trigo](#)
- 1/3 xícara de [açúcar](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) em temperatura ambiente
- 1 e 1/2 lata de [leite condensado](#)
- 2 xícaras de [coco fresco](#) ralado
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó
- 2 [ovos](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela misture o açúcar com os ovos e a manteiga e bata até ficar bem homogêneo.
2. Adicione metade do leite condensado, 3/4 do coco fresco, a farinha de trigo e o leite de coco.
3. Misture bem até ficar homogêneo.
4. Acrescente o fermento e mexa delicadamente até estar bem misturado na massa.
5. Despeje essa massa em uma forma untada e enfarinhada em seguida leve ao forno médio preaquecido, por aproximadamente 50 minutos.
6. Depois que o bolo estiver assado, não abra o forno por no mínimo 1 hora, para o bolo cocada não murchar.
7. Para a calda, em uma panela coloque o restante do leite condensado, do coco fresco ralado e o leite e mexa sem parar em fogo médio.
8. Depois que levantar fervura, deixe cozinhar por mais 3 minutos mexendo todo o tempo.
9. Para finalizar, despeje sobre o bolo cocada já desenformado.
10. Bom Apetite!