Bolo de Coco

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-coco

Surpreenda-se com essa deliciosa receita de Bolo de Coco Cremoso!

Bolo de Coco
Image not found or type unknown

60 min 20 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite em temperatura ambiente (ou leite de coco)
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (fermento para bolo)

Modo de Preparo

1. Preaqueça o forno a 180 °C e unte uma forma com manteiga e farinha.
2. No liquidificador, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione o óleo, a farinha de trigo, o amido de milho, o coco ralado e o leite. Bata novamente até obter uma massa lisa e cremosa.
4. Por fim, adicione o fermento químico e misture delicadamente com uma colher.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por 50 minutos a 1 hora, ou até que o bolo esteja dourado, firme e levemente úmido no centro.
6. Retire o bolo do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de desenformar.
7. Sirva o Bolo de Coco Cremoso em fatias generosas e delicie-se com essa incrível sobremesa!