



RECEITAS DA FIA

Bolo nuvem de coco

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

Confira esta deliciosa receita de Bolo nuvem de coco , simplesmente delicioso.

Bolo nuvem de coco

 40min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 200 grs de margarina
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos (gemas peneiradas)
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher de sopa de fermento
- essência de baunilha

COBERTURA

- 200 grs de chocolate branco
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga
- coco ralado a gosto

Modo de Preparo

1. Bata a margarina com o açúcar, até ficar um creme esbranquiçado
2. adicione os ovos, a farinha o leite de coco, a baunilha e o fermento.
3. Leve para assar em assadeira por 30 minutos mais ou menos.
4. Cubra com o chocolate branco e polvilhe o coco ralado.

www.receitasdafia.com