

Bolo Caseiro Amanteigado de Coco

 culinariaterapia.com/bolo-caseiro-amanteigado-de-coco

Dyne e Zinha

Bolo Caseiro Amanteigado de Coco, receita caseira muito macia de bolo fofinho amanteigado que derrete na boca. Super fácil e rápido de fazer. Essa massa de bolo é muito versátil e pode ser usada para fazer diversos tipos de bolos recheados e tortas geladas saborosas.



Ingredientes

- 3 ovos;
- 200 ml de leite de coco;
- 250 g de açúcar (do tipo da sua preferência);
- 100 g de manteiga ou margarina com sal;
- 2 xícaras e meia de farinha de trigo (315 g total), em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125g de farinha de trigo;
- 50 g de **coco seco ralado**;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

Como fazer Bolo Caseiro Amanteigado de Coco

Modo de preparo:

Primeiramente comece pré-aquecendo o forno a temperatura de 180° enquanto prepara a massa do bolo.

Então no liquidificador bata os ovos com a **manteiga**, o leite de coco e o açúcar.

Em seguida despeje essa mistura em uma tigela, acrescente a farinha de trigo e misture com um fouet ou colher até a massa ficar homogênea.

Assim feito acrescente o coco ralado e o fermento químico e misture delicadamente.

Despeje essa massa em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga ou margarina.

Logo depois leve ao forno para assar por aproximadamente 30 minutos até ficar douradinho, desenforme levemente morno.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Vídeo Bolo Caseiro Amanteigado de Coco



Watch Video At: <https://youtu.be/S09Fs4QS7aY>