BOLO INTEGRAL DE COCO

INGREDIENTES

3 Ovos

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher de mel

3/4 de xícara de óleo de girassol

250ml de leite de coco

1/2 de xícara de coco ralado queimado

1/4 de xícara de chia

1/2 xícara de aveia em flocos

1 colher de fermento em pó para bolos

2 xícaras de trigo integral

MODO DE PREPARO

Junte os ovos e bata com um fuet com o açúcar e o mel, depois, adicione o óleo de girassol e o leite de coco e misture bem

Misture o coco ralado queimado, a chia, a aveia, o fermento e o trigo em um bowl separado

Junte os líquidos aos secos misturando com o fuet, não bate muito para n desenvolver glúten ao bolo

Unte uma assadeira retangular e estreita com um pouco de óleo e farinha, e asse em um forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos

Retire o bolo da assadeira em um recipiente, salpique coco ralado queimado e aveia, corte em fatias de aproximadamente 1 dedo e meio

O bolo fica fofinho e molhadinho, ótimo acompanhado com um chá ou café

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4225-bolo-integral-de-coco.html