

Bolo de coco

Nova receita 2017

2 formas de 18cm ou 1 forma de 25cm;
2 Xícaras e 1/4 de farinhas de trigo peneirada;
4 Ovos inteiros;
1 Xícara e meia de açúcar;
200ml de óleo de soja;
200ml de leite de coco ou 200ml de leite com essência de coco;
1 Colher de sopa de fermento (15gr);
100gr de coco ralado / 400gr de doce de leite pastoso;

Modo de preparo

Em uma vasilha peneirar a farinha o fermento e reservar;
Junte todos os outro ingredientes no liquidificador e bata por 2 min.;
Despeje a mistura na farinha peneirada e misture bem;
Leve para assar em forma de 25 cm, untada com margarina e
farinha ou açúcar por 40 min.
(faça o teste do palito)

Todos os direitos autorais são reservados a Carlos Eduardo Saloti /
nome fantasia : Curso Fábrica de bolos em casa .

CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará sujeito as
penalidades da Lei brasileira .

Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita prosperidade.
www.bolopronto.com - Site da confeitaria

Att. : Edu Saloti

BOLO É O FUTURO VAMOS PROSPERAR