

Bolo de leite de coco na caneca

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 5 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de coco ralado
- 1 colher (café) de fermento químico

Cobertura

- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (chá) de leite de coco
- Coco ralado

Preparação:

Despeje o ovo inteiro na caneca e bata. Em seguida, junte o óleo, o açúcar, o leite de coco e misture bem. Acrescente a farinha, o fermento e mexa até a massa ficar uniforme. Leve por três minutos ao microondas na potência máxima. Cubra o bolo e polvilhe coco ralado.

Dica: Depois de preparar a massa, passe manteiga e polvilhe farinha em outra caneca e despeje a massa. Assim, o doce não gruda e não quebra ao desenformar.