

Bolo de Côco Húmido

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2 chávenas farinha
1 e 1/2 de açúcar
1/2 chávena óleo
125gr coco ralado
4 ovos
1 chávena chá de água quente
1 chávena chá de leite quente
1 clh. chá fermento

Preparação:

Misturar os ovos com o açúcar e mexer bem, juntar depois o óleo, o coco, a farinha e o fermento.
Por fim, adicionar a chávena de água quente.
Colocar a massa numa forma untada e polvilhada e levar ao forno durante 40/50 minutos a 180°C.
Depois de cozido, e ainda na forma, derramar a chávena de leite quente por cima do bolo (se se desejar pode-se misturar açúcar no leite)
Esperar que o bolo absorva todo o líquido e servir.