

Meu Deus! Que D-E-L-Í-C-I-A.

O Bolo Mármore de Coco c/ Doce Caseiro de Goiaba mais lindo e delicioso do mundo.

O Doce de Goiaba eu já ensinei a fazer [nesse post aqui](#). E o bolo de coco é bem fácil de fazer!

Uma delicia para tornar o seu dia mais doce sem deixar de ser saudável! Que tal?



Vamos à receita?

BOLO MÁRMORE DE COCO C/ DOCE CASEIRO DE GOIABA

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Bolos Saudáveis

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 35 mins

Tempo Total: 50 mins

Rendimento: 10-12 fatias

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara de iogurte sabor coco (ou leite de coco)
- 3 colheres (sopa) de óleo de coco
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 1 xícara de coco ralado sem açúcar
- 1 xícara de aveia em flocos
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 5 colheres (sopa) de doce caseiro de goiaba
- Para cobrir e decorar: 1 xícara de doce caseiro de goiaba, coco ralado sem açúcar e pedaços de goiaba

Como faz?

1. Em uma tigela, misture os ovos com o iogurte, o óleo de coco e também o adoçante.
2. Incorpore o coco ralado, a aveia e o fermento químico.
3. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada.
4. Coloque 5 colheres de sopa de doce de goiaba por cima da massa do bolo.
5. Com uma faca, faça um caminho de zig-zag por até mesclar as cores. Cuidado para não mexer demais. Queremos as cores bem separada!
6. Leve ao forno médio, preaquecido em 180C, por 35 minutos.
7. Aguarde amornar para desenformar o bolo.
8. Decore com mais doce de goiaba e coco ralado!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.