

# BOLO DE COCO E NATAS



## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180º (com ventilação, se tiver).
2. Usar o acessório batedor. Bater as claras em castelo (velocidade 7, 6 minutos). Reservar.
3. Na velocidade 6, bater o açúcar com as gemas durante 5 minutos. Juntar a manteiga e bater mais 4 minutos.
4. Adicionar o coco e as natas e bater mais 2 minutos.
5. Adicionar a farinha já misturada com o fermento e misturar durante 30 seg, na velocidade 4 (não bater mais do que este tempo).
6. Envolver, manualmente, as claras em castelo.
7. Levar ao forno durante cerca de 40 min. Verificar.
8. Nota: O bolo cresce bastante, pelo que pode ser necessário colocar por cima papel de alumínio a 10 min do fim, para cozer bem e não queimar.

## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 300 G AÇÚCAR
- 300 G FARINHA
- 200 G MANTEIGA
- 100 G COCO
- 200 ML (1 PACOTE) NATAS
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO