Sobremesas

BOLO MOLHADINHO DE COCO

Receita de Fã
Fácil
90 Min.
20 Doses

INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 400 GR DE AÇÚCAR
- 250 ML DE LEITE
- 300 GR DE FARINHA FINA PARA BOLOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- COBERTURA:
- 200 ML DE LEITE DE COCO
- 200 ML DE LEITE
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO LIGHT
- COCO RALADO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça da cuisine companion, colocar o acessório batedor, juntar os ovos e o açúcar e programar 9 minutos, 40º, velocidade 5.

2. Entretanto pré-aquecer o forno a 180º. Forrar um tabuleiro quadrado ou retangular com papel vegetal.

3. Quando terminarem os 9 minutos, adicionar o leite pela tampinha e programar mais 10 segundos (manter os 40º e a velocidade 5).

4. De seguida retirar a tampa e adicionar a farinha e o fermento, programar mais 20 segundos (manter os 40º e a velocidade 5). Ao fim dos 20 segundos retirar o acessório batedor, para verificar se tem farinha acumulada. Se tiver, com a espátula retirar a farinha e juntar na massa, voltar a colocar o acessório batedor e programar mais 20 segundos.

5. Verter a massa no tabuleiro e levar ao forno por cerca de 25 a 30 minutos. Fazer o teste do palito, para verificar se a massa está cozida.

7. Cobertura:

8. Enquanto o bolo coze, lavar e limpar bem a taça da cuisine companion. Colocar na taça o acessório misturador, juntar o leite de coco, o leite e o leite condensado e misturar durante 10 segundos, na velocidade 8.

9. Sem retirar da forma, cortar o bolo em quadrados e regar uniformemente com o molho.

10. Deixar repousar 1 hora e depois polvilhar com coco ralado.

11. Levar de seguida ao frigorífico durante algumas horas (preferencialmente de um dia para o outro).