

# QUADRADINHOS DE COCO



## INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 280 G DE AÇÚCAR
- 250 G DE LEITE MORNO
- 300 G DE FARINHA, COM FERMENTO
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- COBERTURA:
- 100 G DE LEITE DE COCO
- 150 G DE LEITE
- 1 LATA PEQUENA DE LEITE CONDENSADO
- Q.B. DE COCO RALADO, PARA POLVILHAR

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com o acessório batedor, os ovos e o açúcar. Programar 10 min./40º/Vel.5.
2. Acrescentar nos últimos segundos, o leite pelo orifício da tampa. Programar mais 30 seg, e deitar a farinha e o fermento, peneirados.
3. Deitar a mistura numa forma rectangular previamente untada e forrada com papel vegetal e levar ao forno pré aquecido a 180º C, por cerca de 20/25 minutos, ou até palito sair seco.
4. Cobertura: Coloque na taça com o acessório misturador, o leite de coco, o leite e a lata de leite condensado e programar 1 min. /Vel. 6.
6. Cortar o bolo ainda quente aos quadrados e verter a calda por cima. Deixe repousar no frigorífico, de modo a embeber toda a calda. Quando arrefecer, polvilhe com o coco ralado.