

BOLO DELÍCIA



INGREDIENTES

- MASSA:
- 300 GR DE AÇÚCAR
- 4 OVOS
- 2 COLHERES DE SOPA MANTEIGA
- 250 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 25 GR DE FERMENTO EM PÓ
- 3 COLHERES DE SOPA COCO RALADO
- 200 ML DE LEITE
- PITADA DE SAL
- COBERTURA E RECHEIO :
- 2 PACOTES DE NATAS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 1 EMBALAGEM DE MASCARPONE
- 10 GOTAS DE LIMÃO
- MORANGOS

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180°C.

2. Derreter manteiga no microondas. Reservar.

3. Na taça da CC colocar acessório batedor com as claras separadas das gemas, com pitada de sal vel 7 / 8 minutos sem tampa do bocal. Ao fim de 4 minutos colocar o açúcar pelo bocal e deixar terminar programa.

4. Numa taça de vidro envolver a farinha, coco e o fermento.

5. Programar vel 7 / 1,30 minutos, adicionar pelo bocal as gemas, a manteiga e o leite. A 15 seg. do fim retirar tampa e adicionar farinha com o fermento deixar terminar programa.

6. Untar uma forma no fundo e forrar com papel vegetal mas só no fundo ou seja fazer um disco, untado também.

7. Dispor a massa e levar a cozer por cerca de 30 minutos depende do forno.

9. Cobertura e recheio

10. Numa batedeira colocar as natas com açúcar e gotas de limão bater bem, adicionar o mascarpone e bater novamente.

12. Deixar arrefecer o bolo e abrir ao meio colocar morangos às rodela e recheio, colocar a outra metade do bolo e dispor mais recheio decorar com morangos.
