

# BOLO FORMIGUEIRO



## CONFEÇÃO

1. Bater as claras em castelo com o acessório batedor, velocidade 7, 6 min. (sem a tampa de regulação de vapor) e reservar as claras em castelo.

---
2. Em seguida, bater as gemas com o açúcar com o acessório batedor, 2 min, velocidade 5.

---
3. Programar mais 1 min. na velocidade 4 e adicionar pelo bocal o óleo e o leite.

---
4. Programar mais 2 minutos, velocidade 5 e vai-se juntando aos poucos a mistura da farinha, fermento, coco e chocolate pelo bocal.

---
5. No final envolver as claras em castelo com uma espátula.

---
6. Colocar numa forma untada e levar ao forno por 45 minutos a 170°C.

---

## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 250 GR DE FARINHA
- 100 GR CÔCO
- 100 GR CHOCOLATE GRANULADO
- 1 CHAVENA DE ÓLEO
- 1/2 CHAVENA DE LEITE
- 1 COLHER DE FERMENTO