

BOLO DE CÔCO CREMOSO



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°. Forre uma forma com papel vegetal - não necessita untar. Convém utilizar uma forma pequena de paredes altas. Para este bolo utilize sempre o acessório batedor. Não utilize a tampa do vapor.
2. No microondas, ferva metade do leite e dilua nele o óleo de côco. Quando o mesmo estiver bem diluído, misture o restante leite. Convém que o leite esteja morno quando fôr altura de o adicionar à massa do bolo.
3. Na taça bem limpa e seca, coloque as claras e umas gotas de limão e programe velocidade 7 durante 5 minutos. Reserve.
4. Coloque as gemas e o açúcar na taça e programe velocidade 5 durante 3.30 minutos. Deverá obter uma mistura leve e fôfa.
5. Junte a manteiga e bata novamente à velocidade 5 durante 2 minutos.
6. Programe velocidade 3, durante 2 minutos e através do orifício da tampa, com a ajuda de uma colher de sopa, acrescente a farinha lentamente.
7. Acrescente o côco ralado, aumente para velocidade 5, programe mais 2 minutos e acrescente o leite. Deverá ficar com uma mistura homogénea.
8. Coloque numa taça e misture as claras em castelo com a ajuda de uma vara de arames. Deverá fazer movimentos circulares de baixo para cima, suavemente, até ficar com as claras completamente incorporadas. Irá obter uma mistura relativamente líquida, o que é normal.
9. Coloque a mistura na forma e leve ao forno durante 10 minutos a 180°. Findo esse tempo, baixe a temperatura para 160° e coza durante 50 minutos.
10. Espere até que o bolo esteja completamente frio até o desenformar. Vai obter um bolo em duas camadas: uma cremosa no fundo, tipo queijada, e um bolo de côco super

INGREDIENTES

- 4 GEMAS + 4 CLARAS À TEMPERATURA AMBIENTE
- UMAS GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- 150 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 125 G DE MANTEIGA DERRETIDA, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 150 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 500 ML DE LEITE
- 100 G DE ÓLEO DE CÔCO
- 150 G DE CÔCO RALADO
- UMA FORMA FORRADA DE PAPEL VEGETAL (NÃO NECESSITA UNTAR)

húmido e fofo por cima. Pode levar ao frigorífico se pretender uma sobremesa mais fresquinha.
