

BOLO DE CÔCO MOLHADO



INGREDIENTES

- BOLO:
- 5 OVOS
- 300 GRAMAS DE AÇÚCAR
- 300 GRAMAS DE FARINHA COM FERMENTO
- 250 GRAMAS DE LEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- COBERTURA/CALDA:
- 200 GRAMAS DE LEITE DE CÔCO
- 200 GRAMAS DE LEITE
- UMA LATA DE LEITE CONDENSADO

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com o acessório batedor os ovos e o açúcar, programar 9 min , 35 graus, vel 5.

2. Juntar o leite pelo bocal 1 minuto antes de terminar o tempo.

3. Depois juntar a farinha e o fermento, programar mais 10 segundos, vel. 5.

4. Verter para uma forma rectangular e levar ao forno pré aquecido a 180 graus durante 25 min.

5. Colocar na taça os ingredientes da cobertura/calda (sem temperatura) e bater durante 1 minuto, velocidade 8.

6. Quando o bolo estiver pronto, retirar do forno, partir aos quadrados e deitar a cobertura por cima, ainda quente.
