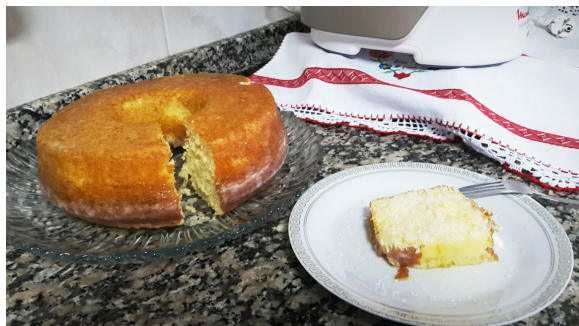


BOLO HÚMIDO COCO



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS FARINHA
- 1/2 CHÁVENA DE LEITE
- 1/2 CHÁVENA DE LEITE DE COCO
- 1 COLHER SOBREMESA DE FERMENTO
- 1/2 LATA LEITE CONDENSADO
- COCO PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça os ovos com o açúcar, acessório batedor e programe 8min vel 8.

2. Enquanto isso junte os leites e amorne (usei o microondas).

3. Depois junte ao preparado dos ovos a farinha e o fermento e programe vel 4 2 min. Quando faltar 1 min junte o leite pelo buraco da tampa.

4. Leve ao forno numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha a 180' até que esteja cozido.

5. Quando estiver cozido coloque na taça da CC o leite condensado e o resto da lata de leite de coco e programe slow cook P1 4 min. Deite o liquido no bolo ainda na forma.

6. Quando não vir liquido desenforme o bolo.

7. Polvilhe com coco ralado.

8. (Pode fazer buracos com um palito para ajudar o liquido a entrar no bolo)
