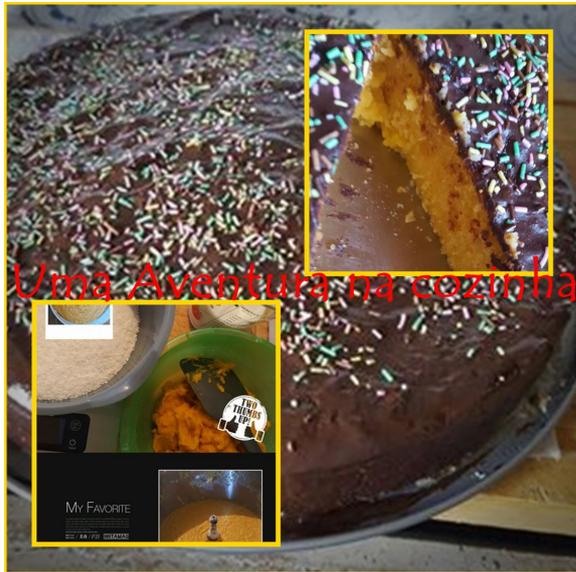


BOLO DE BATATA DOCE COM COCO



CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-a aos cubos.
2. Insira na taça, o acessório misturador e os 700 ml de água e uma pitada de sal. (até à marca de cozer a vapor) colocar a batata no cesto a vapor o cesto programar velocidade 0 a 120° durante 30 minutos. Após este tempo, retire o cesto e reserve.
3. Na taça coloque o batedor, coloque a batata cozida e bata 25 seg/vel 6. Transfira para um recipiente e reserve.
4. Preaqueça o forno a 180°C.
5. Insira o batedor, coloque os ovos, o açúcar e bata 4 min/35°C/vel 6. Após este tempo programe mais 3 min/vel 6.
6. Retire o batedor, coloque o acessório amassar, adicione a batata reservada, o leite, a manteiga, o coco ralado e misture 40 seg/vel 4.
7. Adicione a farinha e o fermento e misture 30seg/vel 5. Passe para uma forma com furo central, untada com manteiga e enfarinha. Leve ao forno a 180°C por cerca de 45 minutos.
8. Nota: este é um bolo que fica húmido
9. Receita inspirada de:
<https://www.facebook.com/thermomixbr/photos/a.210617239009005.52404.210602589010470/1529777543759628/?type=3&theater>

INGREDIENTES

- 400 G DE BATATA DOCE, CORTADA EM PEDAÇOS MÉDIOS
- 700 ML DE ÁGUA
- SAL, QUANTO BASTAR
- 4 OVOS MÉDIOS
- 250 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 200 ML DE LEITE
- 30 G DE MANTEIGA, E O SUFICIENTE PARA UNTAR
- 200 G DE COCO RALADO
- 100 G DE FARINHA DE TRIGO, MAIS O BASTANTE PARA ENFARINHAR
- 2 C. (CHÁ) DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ