

# BOLO DE TAMARÂS E COCO



## CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180°C
2. Colocar na taça o acessório de bater com os ovos vel 8/35 graus/10 min.
3. Entretanto escorrer as tâmaras da água e colocar no copo da varinha mágica com o iogurte e curgete, triturar tudo muito bem fica uma pasta.
4. Adicionar o preparado das tâmaras quando terminar o programa com o coco, vel 5/30 seg.
5. Eu envolvo as farinhas e fermento com uma vara de arames, mas poderão fazer-lo vel 5/15 seg.
6. Untar uma forma com spray e colocar o preparado, levar ao forno até cozer fazer o teste do palito...

## INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 200 GR DE IOGURTE GREGO NATURAL
- 150 GR DE TÂMARAS ( HIDRATADAS EM ÁGUA POR CERCA DE 1 HORA )
- 100 GR DE COCO RALADO
- 200 GR DE CURGETE
- 50 GR DE FARINHA INTEGRAL
- 50 GR DE FARINHA T55
- 20 GR DE FERMENTO