

# BOLO DE LARANJA, COCO E CANELA



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório de bater com os ovos e açúcar vel 7/35 graus/ 10 min.

---
2. Adicionar sumo e raspa de laranja, óleo, canela, noz moscada e coco vel 5/ 35 graus/ 40 seg.

---
3. Envolvi a farinha, fermento e bicarbonato com vara de arames.

---
4. Untar um tabuleiro com spray ou óleo e levar ao forno até cozer fazer teste do palito.

---
6. Depois cortar em quadrados e servir com um belo café...

## INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 12 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- SUMO DE 3 LARANJAS
- RASPA DE 1 LARANJA
- 30 ML ÓLEO GIRASSOL
- 1 COLHER DE SOPA CANELA
- 1 COLHER DE CAFÉ NOZ MOSCADA
- 200 GR DE COCO RALADO
- 12 COLHERES DE FARINHA T55
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO
- 1 COLHER CAFÉ BICARBONATO DE SÓDIO