

BOLO DE COCO, LIMA E VINHO DO PORTO



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 300 GR DE AÇÚCAR
- 400 GR DE FARINHA T55
- 400 ML LEITE COCO
- 20 ML VINHO DO PORTO
- SUMO E RASPA DE UMA LIMA
- 1 COLHER SOPA DE FERMENTO
- 150 GR MANTEIGA
- 100 GR COCO RALADO

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180°C
2. Colocar o batedor com açúcar e manteiga há temperatura ambiente programar vel 5 / 35 graus/ 3 min.
3. Depois limpar as paredes da taça, programar vel 5 / 35 graus / 5 min.
4. Adicionar ovo, um a um e ir aumentando a velocidade até à 7.
5. Juntar o coco, vinho do porto, raspa e sumo de lima e leite de coco programar vel 5/ 1 min.
6. Retirar batedor e juntar a farinha envolver bem com batedor de varas uso este da tupperware e por fim o fermento e envolver novamente.
7. Untar uma forma com spray ou manteiga e colocar o preparado e levar a cozer.
8. Fazer o teste do palito.
9. Blog:
10. <https://odocenucaamargouu.blogspot.pt/2017/08/bolo-de-coco-lima-e-vinho-do-porto.html>