Sobremesas

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
6-8 Doses

BOLO DE FARINHA DE MILHO COM CÔCO E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 4 OVOS L (OU 5 M)
- 100 ML DE ÓLEO
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO MAGRO
- 80 GR DE CÔCO RALADO
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE MILHO
- 1 C. SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA Q.B.
- FARINHA T65 Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça, os ovos inteiros e bater na V. 8, 5 min.
2. Adicionar o óleo e bater, na mesma velocidade, mais 2 min.
3. Juntar o leite condensado e bater mais 2 min.
4. Juntar o côco e bater na V. 6, 2 min.
5. Por fim adicionar à massa a farinha misturada com o fermento, previamente peneirada e bater por 40 segs na V. 4 (eu prefiro envolver com a vara de arames).
6. Deitar o preparado numa forma com chaminé, previamente untada com a manteiga e polvilhada com farinha T65.
7. Levar ao forno pré aquecido a 180°, durante 30 min.(ao fim de 20 min, tapar com uma folha de alumínio, pois este bolo fica rapidamente dourado, caso contrário pode queimar).