

BOLO DE MELOA



CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 175º

2. Untar a forma com spray espiga

3. Triturar a meloa com a lâmina durante 1 minuto , vel 11 , para ficar em sumo, reservar

4. Colocar lamina batidora

5. Misturar na taça o açúcar com os ovos , vel. 7 por 4 minutos

6. Adicionar o oleo , o coco , a polpa de meloa na vel. 6 por 2 minutos

7. Juntar a farinha e o fermento , vel 4 por 40 segundos

8. Colocar a mistura numa forma e levar ao forno 30 minutos (varia consoante o forno)

INGREDIENTES

- 300 GR DE MELOA
- 200 GR AÇUCAR
- 100 DR COCO RALADO
- 3 OVOS L
- 40 GR OLEO
- 250 DR FARINHA
- 1 COLHER SOBREMESA FERMENTO EM PÓ