

# 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