

BOLO DE CLARAS E COCO



CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Colocar os ingredientes na taça pela ordem indicada, excepto o coco ralado. Programar velocidade 6 por 5 minutos. Sem tampa de vapor.

3. Colocar o coco e programar velocidade 4 por 2 minutos. Sem tampa de vapor.

4. No fim, se necessário, envolver com espátula para a massa ficar homogênea.

5. Deitar a massa em forma untada e levar ao forno pré aquecido a 180° por 25/30 minutos. Fazer o teste do palito.

INGREDIENTES

- 8 CLARAS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE FARINHA
- MEIA CHÁVENA DE MANTEIGA DERRETIDA
- MEIA CHÁVENA DE LEITE
- 1 COLHER (CAFÉ) DE FERMENTO (TIPO ROYAL)
- 150 G COCO RALADO
- CHÁVENA = 250 ML