

BOLO MÁGICO DE COCO



CONFEÇÃO

1. Untar a forma e colocar papel vegetal e untar novamente (quanto maior for a forma fica tipo pudim baixinho)

2. Ligar o forno a 180°C.

4. Separar as claras das gemas e reservar.

5. Colocar as gemas, açúcar e bater na vel 7, durante 7 minutos, com batedor.

6. Adicionar a manteiga amolecida, a farinha a pouco e pouco com o coco, pelo bocal na vel 3, durante 2 minutos.

7. Juntar os leites e sementes de baunilha, pelo bocal na vel 3, 1 minuto.

8. Bater as claras em castelo com pitada de sal vel 8, 4 minutos na segunda taça.

9. Envolver no preparado anterior com movimentos leves para não retirar o ar todo, com ajuda de uma vara de arames.

10. Colocar na forma e levar a cozer por cerca de 50 minutos mas reduzir o forno para 150 graus ao fim de 10 minutos do bolo estar dentro do forno.

11. Deixar arrefecer, levar ao frigorífico e desenformar depois para ficar firme.

13. <https://odocenuncaamargouu.blogspot.com/2019/03/bolo-magico-de-coco.html>

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 200 ML LEITE
- 200 ML LEITE COCO (LATA)
- 125 GR MANTEIGA AÇORES
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- 80 GR AÇÚCAR COCO (NO SEGUNDO UTILIZEI AÇÚCAR MASCAVADO)
- 80 GR FARINHA T55
- 80 GR COCO
- 1 PITADA DE SAL