Sobremesas

BOLO DE COCO (SEM FARINHA)

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 350 GR DE AÇÚCAR (BRANCO OU AMARELO)
- 4 OVOS L (OU 5 M)
- 4 GEMAS L OU M
- 200 GR DE COCO RALADO

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor e sem a tampa de vapor, bater o açúcar com os ovos e as gemas, em velocidade 7, durante 15 minutos.

2. Ligar o forno a 180º (2 resistências, com ventilação). Untar com margarina e polvilhar de farinha (ou usar desmoldante), uma forma de aro de 20 cm de diâmetro.

3. Juntar o coco ralado à mistura de açúcar e ovos e bater 1 minuto e 30 segundos em velocidade 5.

4. Levar ao forno por cerca de 25 minutos (confirmar a cozedura com um palito).

6. Nota: Adaptação da receita (redução do açúcar e adaptação à CC) constante na embalagem de coco ralado da marca usada.