

BOLO FORMIGUEIRO



CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

2. Acessório batedor . Sempre SEM tamoia de vapor.

3. Colocar os ovos e o açúcar e programar velocidade 7 por 5 minutos.

4. Acrescentar o leite de coco e a manteiga e programar velocidade 7 por 30 segundos. Adicionar a farinha e programar velocidade 7 por minuto e meio. Colocar o coco e o chocolate e programar velocidade 7 por 30/40 segundos.

5. Levar ao forno a 180° em forma untada por 45 min. Aos 40 fazer teste do palito.

6. Receita e foto de Célia Gonçalves

INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 1 LATA LEITE COCO
(APROXIMADAMENTE 400 ML)
- 100 GR MANTEIGA DERRETIDA
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA COM
FERMENTO (USEI BRANCA DE
NEVE SUPER FINA)
- 200 GR COCO RALADO
- 150 GR CHOCOLATE
GRANULADO