

# 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