

BOLO FORMIGUEIRO



CONFEÇÃO

1. Comece por separar as gemas das claras, batas estás última em castelo com lâmina batidora a vel 7 - 7min...e reserve

3. Continuando até ao fim com lâmina batidora, deite na taça o açúcar, as gemas e a manteiga a Vel 8 - 6min.

4. Seguida junte o coco e o leite de coco e bata Vel 6 - 1 min

5. Junte a farinha, o fermento e o bicarbonato e volte a bater a Vel 4 - 30seg

6. Junte as claras e bata a Vel 3 - 1 min.

8. Leve ao forno em forma untada e polvilhada, 45min a 200°

10. No entanto prepare a cobertura, parta o chocolate, leve a triturar Vel 12 - 1min, junte o leite condensado e programe Vel3-70°-8min

13. Origem:

<https://foodwithameaning.com/2017/06/08/o-bolo-das-formigas/>

INGREDIENTES

- 2 CHAVENAS DE FARINHA
- 2 CHAVENAS DE AÇÚCAR
- 4 OVOS - CLARAS SEPARADAS
- 100GR DE MANTEIGA
- 100GR DE COCO
- 300ML DE LEITE DE COCO
- 100GR CHOCOLATE GRANULADO
- 1 COL SOPA RASA DE FERMENTO
- 1 COL CAFÉ DE BICARBONATO
- COBERTURA:
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 100GR DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA.