

# BOLINHOS DE COCO COM LIMÃO



## INGREDIENTES

- 200 GR DE COCO RALADO
- 175 GR DE AÇÚCAR
- 4 OVOS
- RASPA DE 1 LIMÃO GRANDE
- 9 CEREJAS EM CALDA (OPCIONAL)

## CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180 graus.
2. No tabuleiro do forno, dispor forminhas de papel frisado (18 de tamanho médio ou 24 pequenas).
3. Na taça, colocar a lâmina de amassar/triturar, o coco ralado, o açúcar e a raspa de limão. Retirar a tampa pequena de vapor.
4. Selecionar o programa Pastry (Massas) P2. Ao fim de 30 segundos, começar a juntar os ovos, um a um, pelo bocal da tampa. Deixar terminar o programa.
5. Colocar uma colher de massa em cada uma das forminhas, decorar com meia cerejas e levar ao forno cerca de 15 minutos (se as forma forem pequenas, será menos tempo). Desligar o forno quando começarem a alourar. Deixar 5 minutos dentro do forno. Retirar.