

BOLO DE LEITE DE COCO



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Colocar o acessório misturador na taça. Adicionar 150 ml leite de coco, 250 g de leite condensado, os ovos, o creme vegetal e o açúcar. Misturar na velocidade 7 durante 1 minuto.
3. À parte, juntar a farinha de trigo, a farinha de coco e o fermento em pó. Peneirar esta mistura para dentro da taça e mexer na velocidade 6 durante 1 minuto.
4. Verter a massa numa forma redonda, previamente untada (ou revestida de papel vegetal) e levar ao forno durante cerca de 40 minutos. Antes de retirar, verificar a cozedura com um palito.
5. Desenformar o bolo depois de frio e regar com o restante leite de coco e condensado, previamente misturados. Polvilhar, generosamente, com coco ralado e em lascas.

INGREDIENTES

- 200 ML DE LEITE DE COCO
- 370 G (1 LATA) DE LEITE CONDENSADO
- 4 OVOS
- 50 G DE CREME VEGETAL LÍQUIDO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 125 G DE FARINHA DE TRIGO
- 30 G DE FARINHA DE COCO*
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ
- Q.B. DE COCO RALADO E EM LASCAS* (PARA DECORAR)