

BOLO DE BATATA-DOCE E COCO



INGREDIENTES

- 650 G DE BATATA DOCE
- 200 ML DE LEITE DE COCO
- 100 G DE COCO RALADO
- 3 OVOS
- 300 G DE AÇÚCAR
- 80 G DE MANTEIGA (AMOLECIDA)
- 200 G DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ
- Q.B. DE COCO RALADO E EM LASCAS (PARA DECORAR)

CONFEÇÃO

1. Deite água na Taça até à marca do vapor (0,7L), coloque as batatas inteiras e lavadas no cesto e seleccione o programa de cozedura a vapor durante 30 minutos.
2. No final da cozedura, retire a o cesto das batatas, a água da taça e coloque o acessório batedor. Deite as batatas, que entretanto pelou, reduzindo-as a puré durante 6 minutos e 30 segundos. Reserve 500g (depois de retirada a pele das batatas, foi este o peso que obtive).
3. Pré-aqueça o forno a 180°C.
4. Com o acessório batedor, coloque as claras no robot. Programe velocidade 9, 4 minutos ou até as claras ficaram bem firmes. Retire-as para um recipiente e reserve. Dica: O truque para as claras ficarem sempre bem batidas é retirar a tampa de vapor, entrando assim mais ar para a taça, o que irá ajudar a obter a textura perfeita.
5. Na taça, munida do acessório batedor, coloque as gemas, a manteiga, o açúcar e o leite de coco e programe velocidade 9, durante 2 minutos.
6. Verta esta mistura numa taça grande, acrescente a baunilha, o puré de batata-doce, o coco ralado, a farinha de trigo e mexa com um fouet até obter uma massa homogénea. Envolve, delicadamente, as claras batidas à massa. Por último, acrescente o fermento em pó.
7. Verta a massa numa forma, previamente untada (ou revestida de papel vegetal) e leve ao forno durante cerca de 50 minutos. Antes de retirar, verifique a cozedura com um palito.
8. Desenforme o bolo depois de morno e polvilhe-o, generosamente, com coco ralado e em lascas.