

Sobremesas Bolos

Bolo de Coco e Chocolate

25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

120 g de manteiga amolecida
50 g de açúcar
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
3 ovos
200 g de farinha
1 pitada de sal
1 c. de chá de fermento em pó
150 g de coco seco ralado
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	896,9 kcal	45%*
Proteínas	16,2 g	32%*
Lípidos	45,2 g	65%*
Hidratos de Carbono	103,0 g	40%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
2. Barrar com manteiga e polvilhar com farinha uma forma, reservar.
3. Numa tigela, com ajuda da batedeira, bater os ovos com o açúcar até obter um preparado volumoso.
4. Acrescentar o leite de coco e o óleo e bater novamente.
5. Juntar o Leite em Pó MOLICO, a farinha e o fermento e misturar tudo muito bem com a batedeira.

6 À massa juntar as colheres de coco ralado e com uma espátula envolver muito bem.

7 Verter o preparado na forma e levar ao forno cerca de 45 minutos à temperatura de 180ºC.

8 Retirar o bolo do forno e deixar arrefecer sobre uma rede de cozinha, desenformar após estar frio.