



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 896,9 kcal | 45%* |
| <b>Proteínas</b>           | 16,2 g     | 32%* |
| <b>Lípidos</b>             | 45,2 g     | 65%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 103,0 g    | 40%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 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 180°C.
- 8 Retirar o bolo do forno e deixar arrefecer sobre uma rede de cozinha, desenformar após estar frio.