

Sobremesas Bolos

Bolo de Leite Condensado e Coco

10 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

190 g de coco ralado

1 lata de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional

190 ml de leite de coco

4 ovos

1 c. de sopa de fermento para bolos

Informação nutricional

Energia	251,3 kcal	13%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	16,6 g	24%*
Hidratos de Carbono	18,8 g	7%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180Cº
2. Unte uma forma com cerca de 27 cm diâmetro com manteiga, forre o fundo com papel vegetal recortado à medida e pincele com um pouco de óleo. Reserve.
3. Coloque num liquidificador o leite condensado NESTLÉ, o leite de coco, o coco ralado e os ovos. Misture até ficar uma massa homogénea, cerca de 2-3 minutos. Desligue, coloque o fermento, bata numa velocidade reduzida durante 10 segundos e volte a desligar.
4. Coloque a mistura na forma previamente untada e leve ao forno durante cerca de 30-35 minutos até começar a dourar.
5. Assim que arrefecer polvilhe com açúcar e está pronto a servir.