



Sobremesas Bolos

Bolo Barco

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 5 ovos
- 3 chávenas de açúcar
- 4 chávenas de farinha com fermento
- 1 chávena de óleo
- 1 chávena de leite morno
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 1 chávena de coco ralado

PARA O RECHEIO E COBERTURA:

- 1 chávena de leite morno para embeber as 2 metades do bolo
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 150 g de açúcar
- 200 g de coco ralado
- corante azul q.b.
- cookie crisp q.b.
- 1 barco de papel

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 958,0 kcal | 48%* |
| Proteínas | 10,2 g | 20%* |
| Lípidos | 48,5 g | 69%* |
| Hidratos de Carbono | 93,1 g | 36%* |

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

Preparação

- 1 Junte os ovos inteiros com o açúcar e bata bem. De seguida, adicione o óleo, o coco, a farinha já peneirada com o fermento, batendo sempre entre cada adição. Por fim junte o leite morno e bata mais um minuto.

- 2 Unte e polvilhe com farinha uma forma redonda, pré-aqueça o forno a 180° e leve a cozer cerca de 35 a 40 minutos, sendo conveniente verificar com um palito se está cozido.
- 3 Deixe arrefecer um pouco e depois desenforme sobre uma grelha de arrefecimento. Corte o bolo ao meio. Pique as duas metades do bolo com um palito e com um pincel embeba as 2 metades do bolo com o leite quente. Deixe arrefecer completamente.
- 4 Recheio: Bata as natas bem frias e vá juntando o açúcar até ficar em chantilly bem firme, recheie e cubra todo o bolo.
- 5 Por fim, tinja as 200grs de coco ralado com o corante azul em gel e aplique por cima do chantilly. Leve ao frigorífico, e antes de servir, decore com o barco de papel colorido com as mini bolachinhas Nestlé no interior.