



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

<b>Energia</b>	958,0 kcal	48%*
<b>Proteínas</b>	10,2 g	20%*
<b>Lípidos</b>	48,5 g	69%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.