

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 180º 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.