

Sobremesas Bolos

Bolo de Batizado de Coco

48 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

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

400 ml de Natas LONGA VIDA bem frias

100 g de açúcar

200 g de coco ralado

corante amarelo em gel q.b.

Informação nutricional

Energia	1047,0 kcal	52%*
Proteínas	10,2 g	20%*
Lípidos	51,6 g	74%*
Hidratos de Carbono	109,2 g	42%*

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

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180º.
2. Numa taça adicione os ovos inteiros com o açúcar e bata bem.
3. 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 até ficar homogéneo.

4 Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma redonda, leve a cozer 35 a 40 minutos, verifique com um palito se está cozido.

5 Retire do forno, deixe arrefecer um pouco e depois desenforme sobre uma grelha. Corte o bolo ao meio.

6 Embeba as 2 metades do bolo com a chávena do leite quente e deixe arrefecer completamente.

7 Recheio: Bata as natas bem frias e adicione o açúcar até ficar em chantilly.

8 Recheie e cubra todo o bolo com o chantilly.

9 Numa taça, tinja as 200grs de cocô ralado pouco de corante amarelo em gel misture bem até ficar homogéneo e aplique por cima do bolo.

10 Leve a refrigerar e antes de servir, decore com o bandeirinhas de papel a dizer “O meu batismo”, pressas a uma fita em que as pontas da fita prendem em dois palitos de madeira com 30cm de altura. Opcional: se quiser pode colocar uma cegonha ao lado das bandeirinhas.