

Sobremesas Bolos

Bolo de Coco

20 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

4 ovos
1 chávena de chá de leite coco
1/2 chávena de chá de óleo de girassol
1 chávena de chá de Leite em Pó MOLICO
1 chávena de chá de farinha
1 1/2 chávena de chá açúcar
1 c. de chá de fermento em pó
6 c. de sopa de coco ralado

Informação nutricional

Energia	276,7 kcal	14%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	16,5 g	24%*
Hidratos de Carbono	22,9 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
2. Barrar com manteiga e polvilhar com farinha uma forma, reservar.
3. Numa tigela, com ajuda da batedeira, bater os ovos com o açúcar até obter um preparado volumoso.
4. Acrescentar o leite de coco e o óleo e bater novamente.
5. Juntar o Leite em Pó MOLICO, a farinha e o fermento e misturar tudo muito bem com a batedeira.

6 À massa juntar as colheres de coco ralado e com uma espátula envolver muito bem.

7 Verter o preparado na forma e levar ao forno cerca de 45 minutos à temperatura de 180ºC.

8 Retirar o bolo do forno e deixar arrefecer sobre uma rede de cozinha, desenformar após estar frio.