



Sobremesas Bolos

## Bolo de Coco e Chocolate

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 120 g de manteiga amolecida
- 50 g de açúcar
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 3 ovos
- 200 g de farinha
- 1 pitada de sal
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 150 g de coco seco ralado
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	896,9 kcal	45%*
<b>Proteínas</b>	16,2 g	32%*
<b>Lípidos</b>	45,2 g	65%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	103,0 g	40%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 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 180°C.
- 8 Retirar o bolo do forno e deixar arrefecer sobre uma rede de cozinha, desenformar após estar frio.