



Sobremesas Bolos

## Bolo de Leite Condensado e Coco

🕒 10 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 12 doses

### Ingredientes

- 190 g de coco ralado
- 1 lata de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
- 190 ml de leite de coco
- 4 ovos
- 1 c. de sopa de fermento para bolos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	251,3 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,9 g	10%*
<b>Lípidos</b>	16,6 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,8 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180C°
- 2 Unte uma forma com cerca de 27 cm diâmetro com manteiga, forre o fundo com papel vegetal recortado à medida e pincele com um pouco de óleo. Reserve.
- 3 Coloque num liquidificador o leite condensado NESTLÉ, o leite de coco, o coco ralado e os ovos. Misture até ficar uma massa homogénea, cerca de 2-3 minutos. Desligue, coloque o fermento, bata numa velocidade reduzida durante 10 segundos e volte a desligar.
- 4 Coloque a mistura na forma previamente untada e leve ao forno durante cerca de 30-35 minutos até começar a dourar.
- 5 Assim que arrefecer polvilhe com açúcar e está pronto a servir.