

Bolo Aipim com Cocada Cremosa

15 fatias de



Requer prática

up to 30 Min.



Ingredientes:

Ingredientes (massa):

550 ml Leite
4 ½ colheres sopa de Margarina
1 pacote de Bolo Aipim Cremoso
2 unidades de Ovos
½ xícara chá de Leite de Coco

Cobertura (coco queimado):

1 ½ xícaras chá de Açúcar
1 pacote de Coco Ralado Dr.Oetker

Preparo - Massa:

Reserve 250 ml de leite e 1 ½ colheres (sopa) de margarina. Prepare o Bolo de Aipim Cremoso **Dr. Oetker** com os ovos, e o restante da margarina, e misture bem com uma colher, em seguida adicione o leite de coco e o leite restante (300ml) misture até ficar homogêneo, coloque em uma forma redonda de 24cm untada enfarinhada leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 50 minutos ou até que esteja assado e dourado. Retire do forno e reserve até esfriar, desinforme e espalhe o coco queimado sobre o bolo. Reserve 250 ml de leite e 1 ½ colheres (sopa) de margarina. Prepare o Bolo de Aipim Cremoso **Dr. Oetker** com os ovos, e o restante da margarina, e misture bem com uma colher, em seguida adicione o leite de coco e o leite restante (300ml) misture até ficar homogêneo, coloque em uma forma redonda de 24cm untada enfarinhada leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 50 minutos ou até que esteja assado e dourado. Retire do forno e reserve até esfriar, desinforme e espalhe o coco queimado sobre o bolo.

Preparo - Cobertura:

Em uma panela coloque o açúcar e leve ao fogo médio até dourar, misture o Coco Ralado **Dr. Oetker** e a margarina reservada, em seguida adicione o leite reservado deixe ferver sempre mexendo até começar a desgrudar da panela por aproximadamente 2 minutos. E espalhe o coco queimado sobre o bolo e sirva.