

Bolo de Batata Doce

Sobre 15 fatias de



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 200 g batata doce cozida
- 3 colheres sopa de Margarina
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- ½ xícara chá de Leite
- 2 unidades de Ovos
- 50 g Coco Ralado Dr.Oetker
- Canela em Pó

1 **Modo de preparo:**

Cozinhe a batata doce, descasque-a e amasse com um garfo, espere esfriar. Coloque os ovos, o coco ralado, o açúcar, o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker e o leite. Bata na batedeira por 3 minutos e coloque em uma forma retangular de 20 por 33cm untada e enfarinhada. Leve para assar em forno a 200°C preaquecido por 35 minutos ou até dourar. Polvilhe canela em pó ou açúcar de confeitiro a gosto. Corte em fatias e sirva.