


# Bolo de Churros com Coco Queimado

15 fatias de



Fácil de preparar

 up to 30 Min.**Ingredientes:****Massa:**

1 sachê de Bolos Churros Dr. Oetker  
100 g Margarina (5 colheres de sopa à temperatura ambiente)  
150 ml Leite (3/4 xícaras de chá)  
3 unidades de Ovos

**Cobertura:**

1 ½ xícaras chá de Doce de Leite (110g)  
3 colheres sopa de Leite  
3 colheres sopa de Coco Ralado Dr. Oetker

**Modo de Preparo:**

1. Misture o conteúdo do pacote com o leite, os ovos e a margarina. Bata na batedeira em velocidade alta por 4 minutos ou com uma colher por 6 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea. Coloque a massa na forma untada e enfarinhada.
2. **Dica:** unte a forma com açúcar e canela em pó.
3. Leve ao forno e deixe assar por aproximadamente, 30 a 40 minutos. Para saber se o bolo está pronto, perfure a massa com um palito e retire. Se sair seco, o bolo estará pronto. Não abra o forno antes de 30 minutos de cozimento.
4. Retire o bolo do forno, deixe esfriar por 15 minutos, desenforme e espalhe o doce de leite misturado com leite sobre o bolo.
5. Em uma panela, coloque o Coco Ralado e leve ao fogo baixo sempre mexendo até dourar ligeiramente. Retire do forno e mexa até amornar para misturar e polvilhe sobre o bolo com cobertura.