

Bolo de coco com cobertura de leite condensado

aprox. 20 fatias de



Requer prática

● up to 75 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

- 1 Forma 25cm diâmetro
- 3 unidades de Ovos
- 2 xícaras chá de Açúcar
- ½ xícara chá de Óleo
- 2 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 200 ml Leite de Coco
- 100 g Coco Ralado Dr.Oetker
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker

Cobertura:

- 1 lata de Leite Condensado
- 1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- Coco Ralado Dr.Oetker

Massa:

Bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro e dobrar de volume. Depois acrescente o óleo e o leite de coco. Agora é só acrescentar o coco ralado e em seguida a farinha de trigo. Depois que a massa estiver homogênea é só acrescentar a farinha e misturar mexendo levemente.

Cobertura:

Em uma panela coloque o leite condensado, dissolva o amido de milho no leite e misture junto ao leite condensado. Feito isso acrescente a baunilha, ligue o fogo e mexa até começar a ferver. Espere esfriar um pouco e cubra o bolo. Para decoração, acrescente coco ralado queimado por cima.

Coco queimado:

Pré-aqueça o forno a 150°C. Coloque o coco já ralado sobre uma forma numa camada bem fina, espalhando-os. Asse por 5 a 10 minutos.