

Bolo de Coco

15 fatias de



Fácil de preparar

up to 10 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 pacote de Coco Ralado Dr. Oetker (100 g)
- 1 colher chá de bicarbonato
- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 1 pitada de Sal
- 1 xícara chá de Leite
- ½ xícara chá de Óleo de girassol ou canela
- 2 colheres sopa de Vinagre de maçã
- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Cobertura:

- 1 xícara chá de Açúcar impalpável
- Suco de Limão

1 Massa:

Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o açúcar, o Coco Ralado **Dr. Oetker**, o bicarbonato, o Fermento Químico **Dr. Oetker**, o sal e misture bem.

Em outro recipiente, misture o leite, o óleo, o vinagre de maçã e o Aroma Baunilha **Dr. Oetker**. Acrescente os ingredientes secos aos poucos, misturando delicadamente.

Coloque em fôrma de bolo inglês tamanho médio ou forma redonda de 20cm. Leve ao forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

2 Cobertura:

Peneire o açúcar e acrescente o suco de limão aos poucos, misturando bem. Espalhe sobre o bolo frio e cubra com mais coco ralado.