

Bolo de Milho com Cocada Cremosa e Praliné de Coco

12 fatias de



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Para o bolo:

- 1 sachê de Bolos Milho Cremoso Dr Oetker
- 1 ½ xícaras chá de Leite
- 1 colher sopa de Margarina
- 3 unidades de Ovos

Para a Cocada:

- 2 xícaras chá de Coco Ralado Dr.Oetker
- ¼ xícara chá de Leite ou leite de coco
- ½ lata de Leite Condensado

Para o Praliné:

- 1 xícara chá de Coco fresco cortado em cubinhos
- 1 unidade Claras de Ovo batida
- ½ xícara chá de Açúcar
- 1 colher chá de Canela em Pó

Bolo:

Em uma tigela, misture o conteúdo da embalagem de mistura para bolo com a margarina e os ovos, mexendo com uma colher até ficar homogêneo. Acrescente o leite e mexa com uma colher delicadamente, sem bater, por 1 minuto. A massa ficará com consistência bem líquida. Despeje em fôrma redonda (24 cm de diâmetro), untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 30 minutos ou até dourar (o centro do bolo deve ainda ficar úmido). Espere esfriar, desenforme e reserve.

Cocada:

Em uma panela em fogo baixo, misture o coco ralado com o leite e o leite condensado e cozinhe, mexendo de vez em quando, até obter um doce cremoso. Espere amornar para espalhar sobre o bolo de milho.



Dr. Oetker Brasil

Praliné:

Misture os cubinhos de coco na clara e escorra bem. Coloque o açúcar junto com a canela em uma tigela funda ou saco de papel, e junte o coco escorrido. Chacoalhe bem para que todos os cubinhos fiquem cobertos pela mistura. Retire o excesso e espalhe o coco em uma assadeira antiaderente grande. Leve ao forno a 180°C e deixe até dourar, mexendo de vez em quando para assar de todos os lados. Espere esfriar completamente e coloque sobre a cocada.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br
Tel. 0800.77.70.000.