



BOLO DE LARANJA COM COCO

Modo de preparo

- 3 unidades de Ovo
- 270 g de Açúcar (1 xícara e 1/2)
- 40 g de Manteiga (2 colheres de sopa)
- 240 mL de Suco de laranja (1 xícara)
- 240 g de Farinha de Trigo Maria Inês (2 xícaras)
- 15 g de Fermento químico (1 colher de sopa)

Calda:

- 390 g de Leite condensado (1 lata)
- 200 mL de Leite de coco (1 garrafinha)
- 240 mL de Leite quente (1 xícara)

Finalização:

- 50 g de Coco seco ralado (1 pacote)



Modo de preparo

Massa:

- 1) Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar, a manteiga e o suco de laranja e bata.
- 2) Depois coloque a farinha de trigo e bata por apenas 15-20 segundos.
- 3) Abra a tampinha do liquidificador e junte o fermento químico.
- 4) Assim que terminou de acrescentar tem que parar de bater.
- 5) Despeje em uma forma untada e enfarinhada de 20x30cm.
- 6) Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 40 minutos.

Calda:

- 1) Misture o leite condensado, com o leite de coco e o leite quente.
- 2) Mexa até ficar uma calda homogênea.

Finalização:

- 1) Quando o bolo sair do forno e ainda estiver quente faça furos por todo ele e despeje a calda.
- 2) Finalize com o coco seco ralado.