



Bolo de Coco:

Ingredientes:

- 4 ovos caipiras
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo ou demerara
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco
- ½ xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de farinha de coco
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Coco ralado para polvilhar

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve. Em uma tigela misture as gemas, o açúcar mascavo, a canela e o óleo de coco. Acrescente o leite de coco aos poucos. Em seguida adicione a farinha de coco e mexa bem.

Delicadamente, agregue as claras e o fermento. Asse em forno pré-aquecido a 180°. Polvilhe com coco ralado.