Sobremesas Bolos

Bolo de Côco Recheado

60 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

175 g de manteiga
175 g de açúcar
250 g de farinha
3 ovos
1 laranja
80 g de coco seco ralado
10 g de fermento em pó
2 dl de sumo de laranja
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	487,1 kcal	24%*
Proteínas	7,6 g	15%*
Lípidos	24,0 g	34%*
Hidratos de Carbono	59,0 g	23%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Ligue o forno a 180ºC, unte uma forma redonda com manteiga, polvilhe com farinha e reserve.
2. Bata a manteiga que deve estar à temperatura ambiente com o açúcar até esbranquiçar. Incorpore os ovos um a um, batendo a cada adição.
3. À parte, peneire a farinha com o fermento e envolva a raspa de laranja. Junte à massa e misture o sumo de fruta e o côco ralado.
4. Transfira para a forma e leve ao forno, cerca de 40 minutos.
5. Desenforme morno e após arrefecer corte ao meio, no sentido longitudinal. Para o creme, bata as natas e envolva o leite condensado.

6 Num prato de servir, coloque uma das partes do bolo, recheie com o creme e finalize com o restante bolo. Polvilhe com côco ralado.