

Bolo de Coco (sem Farinha)

Fácil 40min 6 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

| | |
|----------|-------------------------------|
| 65 g | de manteiga, sem sal |
| 150 g | açúcar |
| 4 | ovos |
| 480 g | leite |
| 1 c. chá | de chá de extrato de baunilha |
| 80 g | de fécula de batata |
| 1 c. chá | de fermento em pó |
| 100 g | de coco ralado |
| q.b. | Açúcar em pó, a gosto |

Preparação

Ligue o forno a 160°C. Coloque no copo da Cookii, a manteiga com o açúcar e programar 3 minutos a 60°C na velocidade 1. Adicione ao copo, os ovos, o leite, a fécula de batata, o extrato de baunilha, o coco ralado e o fermento em pó. Misture 1 minuto na velocidade 4. Forre uma tarteira de fundo amovível com 20 cm de diâmetro, com

papel vegetal e untada com manteiga.

Despeje a massa na forma e leve ao forno por 40 minutos. Desligue e deixe arrefecer dentro do forno por 5 minutos, com a porta entreaberta.

Sirva depois de fria, polvilhada com açúcar em pó.

