

## Bolo de coco



Ingredientes: 100 grama de manteiga  
3 unidade de claras de ovo  
3 unidade de gemas de ovo  
250 grama de açúcar  
1 chávena de leite  
250 grama de farinha de trigo  
100 grama de coco ralado  
1 colher de chá de fermento em pó

### Instruções de preparação:

Batem-se as gemas com o açúcar até ficar uma massa esbranquiçada. Junta-se a manteiga amolecida e de seguida o leite e mexe-se. Incorpora-se a farinha e bate-se tudo muito bem. Mistura-se o côco e finalmente as claras em castelo. Vai a cozer em forno pré-aquecido a 200°. Ao sair do forno pode-se polvilhar com açúcar pasteleiro, decorar com coco ou amêndoa torrada ou servir tal e qual.

Sugestões Adicionais: