

## Queques de coco



Ingredientes: 1.5 chávena de farinha  
1 de granulado de coco (200g)  
0.25 colher de chá de bicarbonato de sódio  
0,5 colher de chá de fermento  
0.25 colher de chá de sal  
1 chávena de açúcar  
1.66667 chávena de manteiga  
3 unidade de ovos  
1.5 colher de chá de extracto de baunilha  
1 colher de chá de extracto de amêndoa  
0,5 chávena de leite  
175 grama de queijo cremoso  
2.5 chávena de açúcar em pó

### Instruções de preparação:

Pré-aqueça o forno a 160°C e prepare o tabuleiro com 16 formas para queques. Entretanto, junte a farinha, o fermento, bicarbonato e o sal, mexendo bem para misturar os ingredientes. Noutro recipiente, bata uma taça e um terço de manteiga juntamente com o açúcar, acrescentando depois os ovos - um de cada vez. Por fim, adicione metade do extracto de baunilha e 3/4 do de amêndoa. Mexa bem até criar um creme homogêneo. Misture então as duas soluções, gradualmente, alternando a da farinha com o leite, até ficar um conjunto uniforme. Por fim, acrescente também cerca de 150g do coco. Coloque nas formas e leve ao forno já quente. Deixe cozer durante 20 a 25 minutos, tendo o cuidado de girar o tabuleiro a meio do tempo. Confira com um palito a melhor altura para tirar os queques. Enquanto cozem, pode preparar a cobertura. Para a obter, basta bater os restantes ingredientes. Quando os queques estiverem prontos e arrefecidos, cubra-os então com este creme, e por fim pode utilizar o coco que sobrou para pulvilhar, como na foto.

Sugestões Adicionais: