

BOLO NESCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de manteiga
5 ovos (claras em neve)
8 colheres (sopa) de nescau
6 colheres de (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de trigo
200 g de coco ralado (fruta ou saquinho)
200 ml de leite de coco
1 colher (sopa) de fermento químico

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de nescau
1 xícara de coco ralado (fruta ou saquinho)
1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma batedeira, bata todos os ingredientes com exceção das claras em neve (gemas incluir na batedeira). Misture as claras ao final e leve ao forno preaquecido a 180º C, até que o bolo esteja assado (aproximadamente 40 minutos).

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Leve ao fogo e mexa até aparecer o fundo da panela, antes do ponto do brigadeiro.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio e recheie, com o restante do recheio, faça a cobertura.

Decore com coco, ou chocolate granulado, ou chocolate em lascas, etc.