

BOLO DE CANECA DE COCO DA ALI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 colheres (sopa) rasas de açúcar
4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
1 colher (sopa) de óleo
4 colheres (sopa) de leite de coco
1 colher de sopa de água
1 ovo
1 colher de sopa de coco em flocos
1 colher de chá de queijo parmesão ralado (em tiras, não usar aquele muito fininho que parece uma farinha)
1 colher (café) rasa de fermento em pó

CALDA:

Calda:4 colheres de sopa de leite de coco
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de coco em flocos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes da massa em uma caneca.
Leve ao microondas por 4 minutos na potência alta.
Retire e perfure com um garfo toda a superfície.

CALDA:

Calda:Misture os ingredientes e leve ao micro-ondas por 1 minuto na potência alta.
Depois despeje sobre o bolo perfurado.
Pronto! Fica fofinho e úmido, uma delícia!