

BOLO DE COCO

Ingredientes (massa): 5 ovos (claras e gemas separadas) 02 xícaras (chá) de açúcar, 200g de manteiga, 02 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 01 xícara (chá) de amido de milho, 1 vidro de leite de coco (200ml), 1 xícara(chá) de coco ralado, margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar a forma, 01 xícara (chá) de leite condensado.

Modo de fazer: Na **batedeira**, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a manteiga até obter um creme claro. Acrescente a farinha, o amido, o leite de coco até ficar homogêneo. Adicione o coco ralado e misture com uma colher. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma forma de 35cmx25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido por 30 minutos. Retire do forno e espere amornar. Regue com o leite condensado e polvilhe com o coco ralado.

TRUFAS DE COCO

Ingredientes: 400g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de coco ralado, 03 colheres (sopa) de leite condensado, 01 colher (café) de essência de coco, 400g de chocolate branco para fazer as casquinhas.

Modo de fazer: Derreter 400g de chocolate branco, fazer as casquinhas e reservar. Derreter o restante do chocolate, acrescentar o creme de leite, o coco ralado, o leite condensado e a essência de coco. Rechear as casquinhas.