



BOLO DE ABOBORA CREMOSO COM COCADA

INGREDIENTES

Bolo Cremoso Abóbora Coco Vapt	1.000 g
Leite	600 g
Ovos	350 g
Coco ralado	80 g

RECHEIO / COBERTURA

Cocada	920 g
Coco Flocos	20 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira a mistura para Bolo de Abóbora com Coco Vapt e todos os demais ingredientes;
2. Misturar por \pm 2 minutos na velocidade 2 utilizando o batedor tipo globo;
3. Untar as formas Bailable com Untaforma Grill e colocar a massa;
4. Fornear a temperatura de 180°C a 185°C por aproximadamente 30 minutos;
5. Esperar esfriar, aplicar cocada e finalizar co coco flocos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.970 g
Rendimento: 04 unidades de aproximadamente 742g.

MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira
Formas Bailable
Forno

