

Rendimento: 1 bolo



## Ingredientes

### Massa:

- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$  vidro (100 ml) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Calda:

- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de leite
- 200 g de coco ralado
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**

## Modo de Preparo

**Bolo:** Bater as claras em neve e reservar. Colocar na batedeira a margarina, o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, as gemas e bater até formar um creme branco. Acrescentar a farinha de trigo peneirada, o leite de coco, o leite e bater novamente. Incorporar delicadamente as claras em neve e o fermento em pó. Colocar em assadeira (30x40cm) untada com margarina e enfarinhada, e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Quando retirar o bolo do forno, despejar a calda sobre ele. Deixar esfriar, cortar em quadradinhos, jogar coco ralado por cima, embrulhá-los em papel alumínio e levar para geladeira.

**Calda:** Levar todos os ingredientes ao fogo, deixar ferver até engrossar e aplicar no bolo ainda quente.

Tempo de preparo: 2 horas.