

Bolo Toalha Felpuda

Rendimento: 1 bolo

Ingredientes

Massa:

- 1 $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de margarina
- 2 $\frac{1}{2}$ de xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 6 ovos
- 200 ml de leite de coco
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 $\frac{1}{2}$ de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Calda:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de água
- 100 g de coco ralado



Modo de Preparo

Massa: Bater as claras em neve e reservar. Colocar na batedeira a margarina, as gemas e o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, e bater até formar um creme branco. Desligar a batedeira. Após bater, acrescentar a farinha e o fermento aos poucos, alternando com o leite e o leite de coco. Por último, adicionar as claras em neve e mexer delicadamente. Despejar a massa em uma forma (40x30 cm) untada com margarina e enfarinhada e levar para assar em forno moderado (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Quando estiver pronto, despeje a calda sobre o bolo ainda quente.

Calda: Misturar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e a água e levar ao fogo até formar uma calda rala. Juntar o coco ralado e mexer rapidamente. Tirar do fogo e servir ainda quente.

Tempo de preparo: 1 hora e meia.