

Ingredientes

Manteiga - 1 pacote

Açúcar - 400 gramas

Ovos - 8

Farinha de trigo - 400 gramas

Pó-royal - 2 colheres de sobremesa

Leite de coco - 1 vidro grande ou 2 pequenos

Nescau - 4 colheres de sopa

Sal - 1 pitada

Baunilha - 1 colher de café

Autora: Bia Borges
29 de outubro de 2011

Modo de preparo

1. Bater bem as gemas, a manteiga e o açúcar.
2. Colocar aos poucos a farinha, o leite de coco, o sal, a baunilha e em seguida o pó Royal.
3. Adicionar as claras em neve.
4. Separar a massa em 2 partes, 1 maior que a outra.
5. Colocar Nescau na parte menor que separou.
6. Untar forminhas de bolo furada no meio com manteiga e farinha.
7. Preencher as forminhas com a metade de massa branca e metade de massa preta.
8. Assar em forno pré-aquecido.
9. Passar depois de assado no açúcar refinado.