



Ingredientes

Ovos - 3

Farinha de trigo - 1 xícara e meia

Manteiga - 1 xícara

Leite condensado - 295 gramas

Coco ralado - 200 gramas

Creme de leite fresco ou leite - 1 xícara

Fermento em pó - 1 colher de sopa



Autora: Sandra Assumpção
28 de agosto de 2013

Modo de prepara

1. Bater as gemas com o leite condensado.
2. Acrescentar a manteiga.
3. Acrescentar a farinha, o leite e o coco ralado.
4. Acrescentar o fermento.
5. Em outra vasilha bata as claras em neve.
6. Misture à massa.
7. Divida a massa em duas e coloque meia xícara de Nescau em uma das partes.
8. Leve em forno 180 graus para assar.
9. Quando estiver pronto despeje a calda por cima.

Ingredientes para a Calda

Leite - 3 colheres

Manteiga - 2 colheres

Nescau - 2 ou 3 colheres

Açúcar - 6 colheres

Modo de preparo do Farofa

Leve ao fogo e coloque sobre o bolo pronto.