

Ingredientes

Suco de manga - 1 copo puro, batido no liquidificador

Ovos - 3

Manteiga - 4 colheres de sopa. Não use creme vegetal, se quiser use margarina

Açúcar - 1 xícara e meia

Farinha de trigo - 2 xícaras e meia

Fermento em pó - 1 colher de sopa

Mangas grandes - 2 picadas em fatias pequenas para forrar a forma



Autora: Sandra Assumpção
06 de outubro de 2014

Modo de preparo da massa

1. Misturar o açúcar e a margarina até ficar bem homogêneo.
2. Adicionar ovos e misturar para ficar cremoso.
3. Em seguida, colocar o suco de manga.
4. Agregar, aos poucos, a farinha e mexer
5. Por último, adicionar o fermento (misturar delicadamente).
6. Colocar em uma forma untada com margarina e salpicar açúcar e canela.
7. Colocar a manga picada no fundo da forma e cobrir com a massa.
8. Dar uma leve apertada na massa para penetrar bem entre os pedaços de manga.
9. Assar em forno pré-aquecido por mais ou menos 35 minutos.

Ingredientes para a calda

Açúcar - 1/2 xícara

Água - 1/4 xícara

Coco ralado - 1/2 pacote pequeno de coco ralado

Modo de preparo da a calda

1. Acrescentar todos os ingredientes numa panela no fogo.
2. Mexer bem até engrossar.
3. Retirar do fogo e despejar imediatamente sobre o bolo.
4. Se possível, deixar o bolo gelar um pouco antes de servir, fica mais gostoso.