

# Bolo de Côco Húmido

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

2 chávenas farinha  
1 e 1/2 de açúcar  
1/2 chávena óleo  
125gr coco ralado  
4 ovos  
1 chávena chá de água quente  
1 chávena chá de leite quente  
1 clh. chá fermento

## Preparação:

Misturar os ovos com o açúcar e mexer bem, juntar depois o óleo, o coco, a farinha e o fermento.  
Por fim, adicionar a chávena de água quente.  
Colocar a massa numa forma untada e polvilhada e levar ao forno durante 40/50 minutos a 180°C.  
Depois de cozido, e ainda na forma, derramar a chávena de leite quente por cima do bolo (se se desejar pode-se misturar açúcar no leite)  
Esperar que o bolo absorva todo o líquido e servir.