

## BOLO COCADA

**Ingredientes (massa):** 05 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 150g de manteiga, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de leite, ½ xícara (chá) de leite de coco.

**Modo de preparo:** Bater a margarina com o açúcar. Juntar os ovos aos poucos, batendo bem. Misturar a farinha, alternando com os leites até formar uma massa homogênea.

### **CALDA**

**Ingredientes:** 1 xícara (chá) de açúcar de açúcar cristal, ½ xícara (chá) de água, ½ xícara (chá) de água quente.

**Modo de fazer:** Misturar o açúcar e a água e levar ao fogo até ficar com a cor de guaraná (caramelo claro). Adicionar ½ xícara de água quente e deixar derreter até formar uma calda.

**Outros ingredientes:** 100g de coco seco em flocos.

**MONTAGEM:** Numa forma bem untada com manteiga, despejar a calda de açúcar. colocar o coco ralado e a massa do bolo. Assar em forno preaquecido 200° até ficar dourado. Desenformar ainda quente.

