

### **BOLO TOALHA FELPUDA**

**INGREDIENTES (Massa):** 5 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar,  $\frac{3}{4}$  xícara(chá) de óleo, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo,  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de leite,  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de leite de coco, 2 colheres (sopa) de fermento.

**MODO DE FAZER:** Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Adicionar o óleo e bater mais um pouco. Acrescentar a farinha de trigo misturada com o fermento, alternando com os leites. Por último, adicionar as claras em neve. Colocar a massa numa forma retangular 30x40cm untada e enfarinhada e levar para assar em forno preaquecido até dourar (cerca de 30 minutos).

### **CALDA**

**INGREDIENTES:** 1 lata de leite condensado, 100ml de leite de coco, 100ml de leite, 50g de coco seco ralado.

**MODO DE FAZER:** Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até levantar fervura.

### **MONTAGEM:**

Tirar o bolo do forno e, ainda quente, furar com um garfo por toda a superfície. Colocar a calda quente e polvilhar coco seco. Cobrir com filme plástico e levar para gelar.

