

BOLO DE COCO LOW CARB

INGREDIENTES

Massa bolo

- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de açúcar demedara ou xilitol
- 1 caixinha de creme de leite (incorpore aos poucos a massa)
- 1 xícara (chá) de farinha de amêndoas
- 1 xícara (chá) de farinha de coco
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 vidro de 200 ml de leite de coco
- 50 g de coco em flocos ou ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher de açúcar demedara ou xilitol
- 100 ml de creme de leite
- morangos para enfeitar (opcional)

MODO DE PREPARO

Mantenha os ingredientes em temperatura ambiente

Separe a gema da clara e reserve

Bata a clara até em ponto de neve reserve

Em um recipiente misture as gemas, a manteiga, o açúcar e um pouco do creme de leite

Acrescente as farinhas e mexa colocando o restante do creme de leite até obter uma massa homogênea

Pegue as claras em neve que estava reservada e vá acrescentando com cuidado, por ultimo o fermento

Forma redonda com furo no meio untada com manteiga e farinha de coco

Forno preaquecido 180° C

Cobertura

Misture todos os ingredientes em uma panela e mexa até desgrudar do fundo da panela obtendo um creme espesso

Espere o bolo amornar desenforme e cubra com a cobertura e morangos(opcional)

<https://areceitadavez.com.br/receita/1155-bolo-de-coco-low-carb.html>