

Bolo Formigueiro



Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (380g)
- 1 xícara (chá) de margarina sem sal (200g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)
- 1 vidro pequeno de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de coco ralado (100g)
- 3/4 xícara (chá) de chocolate granulado (100g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Coloque na batedeira as gemas, a margarina e o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE**, bata até obter um creme branco. Acrescente o leite de coco, a farinha de trigo, o coco e o chocolate granulado, misture bem. Reserve. Bata as claras em neve e empregue-as no bolo reservado, colocando por último o fermento.



www.altoalegre.com.br

Bolo Formigueiro

Misturar bem. Despejar em assadeira com furo central, untada e enfarinhada. Assar em forno médio 180° C por aproximadamente 40 minutos.

[Sobre a Receita](#)

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 1 bolo



www.altoalegre.com.br