

## Bolo Toalha Felpuda



### Ingredientes para Massa

- 1 ¼ xícara (chá) de margarina sem sal (250g)
- 2 ½ xícaras (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (500g)
- 6 ovos
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 3 1/3 xícaras (chá) de farinha de trigo (500g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (15g)

### Ingredientes da Calda

- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (190g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 pacote de coco ralado (100g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Bolo Toalha Felpuda

### Modo de Preparo da Massa

Colocar na batedeira a margarina, as gemas e o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** e bater até formar um creme branco. Desligar a batedeira. A seguir, acrescentar aos poucos a farinha e o fermento, alternando com o leite e o leite de coco. Por último, adicionar as claras em neve, mexer delicadamente. Despejar a massa em uma forma (40x30cm) untada com margarina e enfarinhada. Levar para assar em forno moderado (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Quando estiver pronto despejar a calda sobre o bolo ainda quente.

### Modo de Preparo da Calda

Misturar o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e a água e levar ao fogo até formar uma calda rala. Juntar o coco ralado e mexer rapidamente. Tirar do fogo. Empregar ainda quente.

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 1 bolo



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)