

# BOLO DE COCO LOW CARB

## INGREDIENTES

### Massa bolo

4 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de açúcar demerara 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 demerara 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 último o fermento

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

Forno pré-aquecido 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://receitaecozinha.com.br/receita/1155-bolo-de-coco-low-carb.html>