



## Pousada São José

Receita: Bolo de coco com calda de baba de moça  
**Nome sugerido para o prato:** Torta a Santa Maria  
Foto 10 PROQUAH (77,8 kb)

Ingredientes:  
400 g de açúcar  
400 g de margarina  
4 ovos  
400 g de farinha de trigo com fermento  
250 ml de leite  
1 coco seco ralado  
Para a calda:  
1 xic de açúcar  
½ xic de água  
5 gemas sem a pele  
200 ml de leite de coco fresco



### Modo de preparo:

Bata a margarina, o açúcar e os ovos, acrescente o leite e aos poucos a farinha de trigo.

Unte a forma com margarina e farinha de trigo.

Coloque uma camada de massa, uma camada de coco ralado, mais uma camada de massa, leve ao forno pre-aquecido por mais ou menos 25 minutos.

Para calda:

Coloque água e açúcar no fogo deixe engrossar, desligue o fogo, deixe esfriar, acrescente o leite e a gema, batendo suavemente.