

Arroz de Frango no Forno

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

2 ovos
180g de farinha de trigo sem fermento
180g de açúcar mascavado
2 bananas maduras cortadas em pedacinhos
60g de coco seco ralado
80g de pepitas de chocolate negro
125 ml de bebida de arroz e coco ou leite
125 ml de óleo de coco derretido
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
1 forma de bolo inglês com 25 cm de comprimento
previamente untada com manteiga e polvilhada
com açúcar



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-banana-coco-chocolate-43092/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque os ovos, o açúcar e o óleo de coco.
Bata até que fique um creme.
Aos poucos, adicione ao creme a bebida de arroz e coco e retire.
 2. Junte a farinha peneirada e o fermento.
Mexe bem com uma colher até que a massa fique homogênea.
 3. Misture o coco ralado, as pepitas de chocolate e por fim a banana.
Depois da massa bem misturada, espalhe-a na forma.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer entre 50 minutos a 1 hora.
Depois do bolo cozido, retire-o e desenforme.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!