



# RECEITAS DA FIA

## Docinho do Céu

[www.receitasdafia.com/receitas/docinho-do-ceu](http://www.receitasdafia.com/receitas/docinho-do-ceu)

Aprenda a fazer esse bolo delicioso que o próprio nome já diz tudo, Docinho do Céu. Vai super bem com um cafézinho e em qualquer hora do dia!

Docinho do Céu

 50 min

 6 porções

### Ingredientes

- 5 [ovos](#)
- 1 garafinha de [leite de coco](#)
- 1 colher (sopa) de [margarina](#)
- 2 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 100g de [coco ralado](#)
- 50g de [queijo parmesão](#) ralado
- 1 colher (sopa) de fermento

### Modo de Preparo

1. Comece batendo bem os ovos, acrescente o leite condensado e o leite de coco e bata por 1 minuto.
2. Acrescente a margarina a farinha de trigo e bata mais 1 minuto, pode usar o liquidificador exceto na hora que adicionar o queijo e o coco.
3. Ao acrescentar o queijo, o coco ralado e o fermento e bata na batedeira ou na mão apenas para misturar.
4. Em uma forma untada despeja a massa e asse em forno pré aquecido à 180 graus por 35 minutos.
5. O resultado é um bolo macio, cremoso e flocado, super delicioso.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)