

## Bolo outono



### Ingredientes

#### Ingredientes da massa:

2000 g de [MISTURA PARA BOLO DE COCO ITAIQUARA](#)  
600 g (12 unidades) de ovos  
800 mL de leite

#### Ingredientes do creme:

1 litro de leite  
300 g de [AÇÚCAR ITAIQUARA](#)  
100 g de amido de milho  
Raspas de limão a gosto

#### Ingredientes da cobertura:

600 g de coco ralado  
790 g de leite condensado  
400 mL de leite

### Modo de Preparo

#### Preparo da massa:

1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;  
2°Adicione a mistura de bolo Itaipuara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;  
3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;  
4°Despeje a massa em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga;  
5°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

#### Preparo do creme:

Faça o creme, levando todos os ingredientes ao fogo. Deixe cozinhar, retire e reserve.

#### Preparo da cobertura:

Misture todos os ingredientes até formar um creme.

#### Montagem:

1°Corte o bolo Itaipuara em duas partes.  
2°Coloque o creme e cubra com a outra metade de bolo Itaipuara.  
3°Cubra o bolo com a cobertura.  
4°Caso queira salpique um pouco de coco.

Receita enviada por: Itaipuara