

FORMIGUEIRO

01

Formigueiro

Rende	Forma	Temperatura	Tempo
1.200g	**25cm** (ballerine)	**180 graus**	**+- 40min**

INGREDIENTES

MASSA

- 370g ovos
- 180g adoçante
- 110g óleo de girassol
- 160g leite coco caseiro

- 100g farinha amêndoas
- 60g farinha aveia
- 70g fécula batata
- 46g polvilho doce
- 30g resíduo do leite de coco
- 20g farinha linhaça dourada
- 14g fermento em pó
- 6 gotas extrato baunilha

- 70g granulado SG
- 6g fécula batata

GANACHE

- 70g chocolate meio amargo picado ou em gotas (eu usei 54% sem açucar)
- 140g leite de coco caseiro

02

Formigueiro

Rende	Forma	Temperatura	Tempo
1.200g	**25cm** (ballerine)	**180 graus**	**+- 40min**

PREPARO

- Pré aqueça o forno a 180o C
- Unte sua forma com desmoldante em spray e reserve.
- Numa tigela junte as farinhas, fermento e sal e mexa com fouet ou garfo para eliminar os gruminhos.
- Coloque no bowl da batedeira os ovos e adoçante e o extrato de baunilha e bata por aproximadamente 5 min ou até formar um creme o triplo do volume, claro e bem fofo, (o tempo depende da potência da sua batedeira)
- Em seguida, verta o óleo aos poucos, continuamente e continue batendo por mais 1 minuto.
- Diminua a velocidade da batedeira e intercale em 2 adições: o leite de coco e os secos.
- Bata até que tudo esteja misturado.
- Para finalizar coloque o granulado enfarinhado com a fécula de batata e misture gentilmente com a espátula.
- Verta a massa na forma e coloque no forno.
- No meu forno assou em 40 minutos, mas pode ser diferente no seu forno. Ideal que você conheça o seu forno.
- Assim que sua casa seja invadida por um cheiro delicioso, faça o teste do palito e veja se ele saiu seco.
- Espere 10 minutos para desenformar o bolo e quando estiver frio coloque a ganache por cima e seja feliz!