

## Bolo Embriagado

8 porções

### Ingredientes

ou	ou
2 unidades de ovo de galinha (90 g)	1 xícara de Farinha de amêndoas (120g)
ou	ou
1 unidade de clara de ovo crua (33 g)	1 xícara de coco ralado seco (100g)
ou	ou
1/2 xícara de Xylitol (60g)	1 colher de sopa rasa de fermento em pó (10g)
ou	ou
1 unidade grande de banana amassada (222 g com casca)	CALDA
ou	ou
1 colher de sopa de óleo de coco (14 g)	150ml de leite de coco
ou	ou
1 garrafa de leite de coco (200 g)	3 colheres de sopa de xylitol

### Método de preparo

- 1  
Bata bem na batedeira os ovos, a clara e o xylitol até formar um creme bem claro e homogêneo;
- 2  
Adicione o óleo, o leite de coco e a banana esmagada. Bata bem na batedeira;
- 3  
Retire da batedeira e vá misturando à mão com o auxílio de uma colher as farinhas e o fermento;
- 4  
Unte uma forma e leve ao forno por uns 30 minutos ou até dourar;
- 5  
Retire do forno, deixe esfriar um pouco e faça furinhos com um garfo, regue com a calda e cubra com o coco ralado;
- 6  
CALDA: leve ao fogo 150ml de leite de coco e 30g de xylitol até derreter o adoçante completamente. Deixe esfriar para colocar sobre o bolo já pronto.