**Bolo de laranja com coco**

**Ingredientes:**

* 2 Chávenas de farinha
* 1 Chávena de açúcar
* 1 Chávena de coco
* Sumo e raspa de uma laranja
* 2 Colheres de sopa de margarina
* 1 Colher de chá de fermento em pó

**Preparação:**

Numa de tijela junta-se a manteiga com os ovos e o açúcar mexe-se até ficar homogéneo, adiciona-se o coco o sumo e a raspa de laranja e junta-se a farinha peneirada e o fermento. Envolve-se no preparado, por fim coloca-se a mistura numa forma untada com margarina e polvilhada com farinha e leva-se a forno pré-aquecido a 180º durante mais ou menos 45 minutos.

**Link para o vídeo:**

<https://www.youtube.com/watch?v=e2gBAuPgjsk>