

BOLO DE CHOCOLATE COM COCO

INGREDIENTES

- 1 massa pronta para bolo de chocolate
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite gelado
- 3 colheres de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de manteiga
- 3 colheres (sopa) de achocolatado
- 1/2 copo de leite gelado (para calda)
- 1 pacote de coco ralado
- 2 pacotes de granulado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a massa, os três ovos, as três colheres de manteiga e o leite; mexa até a massa ficar homogênea

Unte a forma com manteiga e despeje a massa

Leve ao forno a 180

Enquanto o bolo estiver assando, faça a calda

Após 25 minutos do bolo no forno, verifique se ele está assado; deixe esfriar e desenforme

Recorte o bolo no meio, separando a parte de cima e a de baixo

Coloque 1/2 copo de leite gelado com coco ralado e metade do brigadeiro

Feche o bolo com a outra parte e cubra com o restante de brigadeiro

Decore com granulado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11347-bolo-de-chocolate-com-coco.html>