

BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE COCO COM GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo
2 xícaras de açúcar
2 ovos
3 colheres de margarina
1 xícara e meia de leite
fermento
4 colheres de chocolate em pó
200 gramas de coco ralado
1 caixa de goiabada
2 colheres de leite em pó
açúcar a gosto para a cobertura

MODO DE PREPARO

Bata a margarina e o açúcar
Aos poucos adicione os ovos
Adicione o trigo, o leite e o chocolate
Unte a forma de sua escolha e leve ao forno por 30 minutos à 180°
Bata no liquidificador o Coco ralado, água, leite e açúcar
Leve ao fogo e deixe ferver
Despeje a cobertura em cima do bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5221-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-coco-com-goiabada.html>