

BOLO DE COCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
3 ovos
1 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de maisena ou amido de milho
6 colheres de achocolatado
1 xícara de leite
2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
Recheio: 1 lata de leite condensado
1/2 pacote de coco ralado
2 colheres de margarina
Para molhar: 1 xícara de leite
2 colheres de açúcar
Cobertura: chocolate para derreter a gosto
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Unte uma forma e preaqueça o forno a 180
Em uma batedeira coloque o açúcar e a margarina
Depois de bater, coloque os 3 ovos e bata até formar uma mistura homogênea
Depois coloque a farinha de trigo, maisena e o achocolatado
Acrescente aos poucos o leite; bata até ficar homogêneo
Coloque o fermento e bata com uma colher
Coloque na forma e leve ao forno de 25 a 35 minutos, ou até ficar assado
Depois deixe esfriar e parta ao meio para colocar o recheio
Coloque os ingredientes no fogo e misture bem até que fique em consistência parecida de brigadeiro
Abra o bolo e recheie
Misture os ingredientes
Monte o bolo, após rechear
Coloque o molho por cima

Derreta o chocolate

Acrescente uma caixa de creme de leite; mexa bem e coloque por cima do bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9424-bolo-de-coco-e-chocolate.html>