

BOLO DE COCO COM SORVETE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO SORVETE:

Recheio sorvete: 1 lata de creme de leite gelado

1 lata de leite condensado

6 colheres (sopa) de chocolate em pó ou 1 barra de chocolate derretida

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Bata o creme de leite por uns 20 minutos na batedeira com o auxílio das mãos.

Acrescente o leite condensado e bata por mais uns 10 minutos.

Acrescente o chocolate e bata por mais 10 minutos.

Cubra com papel filme e leve ao congelador por 2 horas.

Retire e bata de novo por mais 10 minutos.

Leve ao congelador até o bolo ficar pronto.

BOLO:

Bolo: Bata os ovos, manteiga, açúcar, leite e metade do coco no liquidificador.

Depois, em um recipiente, coloque a farinha e o fermento e mexa.

Vá incorporando a massa na farinha.

Adicione o restante do coco e mexa

Asse em forno preaquecido por 25 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Após o bolo estar frio, com o auxílio da faca, corte o meio do bolo deixando 2 dedos de borda.

Retire o bolo do meio fazendo uma cama e coloque o sorvete.

Em seguida, cubra o bolo com papel filme e leve ao congelador novamente por mais 4 horas (o ideal é de um dia para o outro).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18431-bolo-de-coco-com-sorvete-de-chocolate.html>