

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 auxilio das mãos.
Acrecente o leite condensado e bata por mais uns 10 minutos.
Acrecente 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>