

COCOT

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: qualquer doce, kit kats, bombom etc (a quantidade vai pelo tamanho da forma)

MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate e 3 colheres de manteiga e leve para o micro-ondas.

Mexa a cada 30 segundos até ficar derretido.

Coloque os 4 ovos e bata-os até ficar claro.

Então misture os 375 ml de açúcar, coloque a essência de baunilha e bata bem.

Coloque no recipiente grande (onde foi adquirido os ovos, açúcar) adicione fermento químico e bicarbonato de sódio.

Agora mexa e misture o Chocolate derretido com o resto do recipiente , misture bem

Adicione farinha de trigo (peneirada, opcional) misture mais um pouco.

Pegue uma forma e passe manteiga e farinha de trigo (ou se for antiaderente, não tem necessidade) Coloque a um pouco da mistura na forma e forre o fundo.

Adicione o recheio em cima da primeira camada que você colocou.

Se não quiser colocar, fica a seu critério.

Coloque o resto da mistura por cima e preaqueça o forno por 10 minutos a 180º C.

Deixe por 20 minutos se você perceber que em cima está crocante, retire-o do forno.

Misture a parte crocante com o meio (o meio do cocot não é como o de um bolo, é mais como o de um brownie).

Misture e coloque a forma em um recipiente com água que caiba a forma (mas de um jeito que não entre água) e deixe lá por um tempo até esfriar.

Leve à geladeira quando cocot estiver firme estará pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23512-cocot.html>