

BOLO DE CHOCOLATE TRUFACO COM BEIJINHO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo de cozinha
4 ovos
1 xícara de água morna
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras de chocolate em pó
2 caixas de leite condensado
2 pacotes pequenos de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o açúcar, o óleo e os ovos por 5 minutos.

Adicione a metade da água morna e toda a farinha de trigo e bata por mais 2 minutos.

Logo depois, adicione o chocolate em pó e o restante da água morna, deixe bater mais um pouco, adicione o fermento, misture e jogue a massa na forma.

Coloque o beijinho fundo na massa e leve para assar por 45 minutos a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24777-bolo-de-chocolate-trufaco-com-beijinho.html>