

BOLO BOMBOM DE CÔCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolo de coco
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres rasas (sopa) de chocolate 32% cacau em pó
- raspas de chocolate ao leite em barra para cobertura
- 500 g de chocolate em barra ao leite para cobertura
- 1 pacotinho de amendoim coberto com chocolate branco, tipo confeito
- 1 colher (de sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Faça o bolo de coco de pacotinho conforme instruções.

Depois de pronto, deixe esfriar e reserve.

Após esfriar, corte-o ao meio para poder rechear e reserve as duas partes.

Faça um brigadeiro no ponto de recheio com o leite condensado e o chocolate em pó e uma colher de sopa de margarina.

O ponto é quando levantar fervura e estiver como se fosse um danete, mais consistente.

Coloque o brigadeiro na metade do bolo pronto e em seguida coloque a tampa, a parte de cima.

Derreta em banho maria 500 g do chocolate para cobertura e cubra o bolo já recheado.

Cubra bem as laterais, a parte de cima de maneira uniforme.

Em seguida coloque os amendoins de confeito em cima e as raspas de chocolate.

Leve a geladeira por cerca de 5 minutos e a cobertura já vai estar durinha.

Vai ficar parecendo um bombom gigante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25632-bolo-bombom-de-coco-e-chocolate.html>