

BOLO DE CHOCOLATE COM PUDIM DE COCO

INGREDIENTES

PUDIM DE COCO:

Pudim de coco: 3 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de coco (use a lata de leite condensado como medida)

150 g de coco ralado

1 xícara (chá) de açúcar para caramelizar a forma

BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de chocolate: 2 ovos

200 ml de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

5 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

PUDIM DE COCO:

Pudim de coco: Bata bem todos os ingredientes no liquidificador.

Despeje a mistura na forma e reserve.

BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de chocolate: Bata os ovos, o leite e o óleo no liquidificador.

Peneire todos os ingredientes secos em uma tigela.

Jogue o líquido nos ingredientes secos e misture devagar, até que forme uma massa lisa e homogênea, não necessita bater, apenas misture.

Coloque na forma com o pudim e distribua uma quantidade uniforme por toda a forma.

Não se preocupe, se ela se misturar com o pudim, pois na hora que assar, haverá a separação.

Coloque no forno preaquecido a 180°C por 60 minutos.

Desenforme o bolo quente, pois o caramelo precisa estar ainda em estado líquido para que saia perfeito.

Aproveite e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26040-bolo-de-chocolate-com-pudim-de-coco.html>