

BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO DE CHOCOLATE COM COCO

INGREDIENTES

Massa:

2 ovos

2 ou 3 copos de leite

4 copos de trigo

1 colher de fermento

4 colheres de achocolatado em pó NESCAU

açúcar a gosto

Recheio:

1 caixinha de 200 g de leite condensado

3 colheres de chocolate em pó

3 colheres normais de maisena

1 pacote pequeno de coco ralado

creme de leite a gosto (para tirar um pouco o doce)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Quebre os 2 ovos em uma vasilha, coloque o trigo e o leite e mexa até formar uma massa.

Coloque o chocolate em pó aos poucos e vá misturando com a massa.

Depois de ter obtido a massa, escorra.

Coloque o fermento e misture bem até desaparecer o fermento na massa.

Conserve a massa e enfarinhe uma forma retangular grande.

Depois, coloque a massa na forma e preaqueça o forno no mínimo até que a massa esteja corada.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite condensado , o chocolate e misture até formar uma calda.

Em seguida, adicione a maisena e continue mexendo até engrossar.

Acrescente o coco ralado e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Retire o bolo do forno e deixe esfriar.

Desenforme e corte-o ao meio na horizontal.

Em uma parte lisa, faça furos com o garfo e coloque o recheio.

Fecha com a outra camada por cima e sirva gelado ou morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26770-bolo-de-chocolate-recheado-de-chocolate-com-coco.html>