

BOLO DE CHOCOLATE COM COCA-COLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de chocolate em pó

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de coca-cola

1 colher de fermento em pó químico

COBERTURA:

Cobertura:5 colheres de amido de milho

1 xícara de água

2 colheres de margarina

1 xícara de açúcar

7 colheres de chocolate em pó

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de margarina

320 g de coco ralado

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque os ovos o óleo e o açúcar e bata bem.

Bata o resto dos ingredientes e coloque a farinha de trigo aos poucos.

Leve ao forno aquecido em 180º C.

RECHEIO:

Cobertura:

Dissolva o amido de milho na água e acrescente a manteiga e o açúcar.

Coloque o chocolate em pó e mexa até ficar igual gelatina de chocolate.

Leve à geladeira.

Recheio: Coloque em uma panela o leite condensado com a manteiga e mexa bem.

Adicione o coco ralado e mexa bem.

Junte o creme de leite e mexa muito muito bem.

Apague o fogo, deixe esfriar e leve ao congelador.

Monte todo o bolo e pronto.

Inscrevam-se em meu canal do youtube, Farias Play e Milena para crianças, espero que vocês tenham gostado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26821-bolo-de-chocolate-com-coca-cola.html>