

BOLO NO PALITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 xícara de (chá) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

1 colher de essência de baunilha

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento em pó

1/2 pacote de coco seco ralado

1 colher de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 quilo de cobertura de chocolate com leite

1/2 xícara de confeitos coloridos para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata bem a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.

Junte os ovos um a um e a essência de baunilha.

Acrescente o leite, incorpore a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó.

Divida a massa em duas partes iguais.

A uma delas adicione o coco misture bem e despeje em uma forma retangular untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

À outra, adicione chocolate e incorpore bem.

Despeje sobre a massa branca e com auxílio de um garfo, misture em movimento circular correndo toda forma.

Asse em forno médio/alto (200º C) preaquecido por cerca de 30 minutos.

Desenforme, corte em quadrados e espete um palito de sorvete em cada um.

COBERTURA:

Cobertura: Faça uma calda com o chocolate, decore com os confeitos e sirva.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27090-bolo-no-palito.html>