

BOLO DE CHOCOLATE DA VIVIAN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

1 e 1/2 xícaras de chá de achocolatado ou 1 xícara de chocolate em pó

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

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

100 g de coco

1 colher de sopa de margarina

CALDA:

Calda: 500 ml de leite

achocolatado a gosto

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata até formar uma massa homogênea.

Coloque para assar em uma forma redonda com furo no meio grande, untada e polvilhada.

Asse em forno 180°C preaquecido por, cerca de, 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo, os ingredientes menos o coco até ferver sempre mexendo, deixe ferver por uns 4 minutos, acrescente o coco e desligue. Depois de assado deixe esfriar um pouco, corte o bolo ao meio e coloque o recheio.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo baixo até engrossar.

Dá uma média de 30 minutos. Jogue essa calda sobre o bolo depois de recheado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28901-bolo-de-chocolate-da-vivian.html>