

BOLO DE CHOCOLATE SURPRESA (BETERRABA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 beterraba (média/grande)
1 xícara de leite
6 colheres de sopa cheias de chocolate em pó (não é achocolatado)
100 g de coco ralado (sem ser adoçado)
1 e 1/2 colher de sopa de fermento em pó
5 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 copo de leite
3 colheres de chocolate em pó
1 colher de manteiga
5 colheres de açúcar
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Descasque e corte a beterraba em pedaços pequenos.
Bata no liquidificador com o leite e reserve.
Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas e bata novamente, acrescente o açúcar e bata mais um pouco.
Depois acrescente o trigo, o coco e o chocolate e bata novamente.
Adicione a 'batida' de beterraba e por último o fermento.
Coloque a mistura em forma untada e leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente, 40 minutos (ou até que o garfo saia limpo).

PREPARO DA COBERTURA:

Preparo da cobertura: Leve ao fogo o leite, o açúcar, o chocolate e a manteiga, mexa até ferver (quanto mais ferve, mais grossinho fica).

Quando já estiver no ponto desejado, desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Coloque sobre o bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29477-bolo-de-chocolate-surpresa-beterraba.html>