

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

3 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

2 colher de chá de fermento

1 saquinho de coco ralado

4 colheres bem cheias de achocolatado

1 xícara de leite

COBERTURA:

Cobertura:1 creme de leite

1 colher de manteiga

3 colheres de achocolatado

coco ralado

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo por uns 2 ou 3 minutos, menos o fermento.

Depois coloque o fermento e misture.

Em uma forma untada, despeje a massa .

Coloque no forno preaquecido, por mais ou menos 40 a 45 minutos.

Quando estiver bom retire, espere esfriar por 10 minutos, retire da forma, corte o bolo ao meio e coloque o recheio.

Depois monte e despeje a cobertura por cima.

Finalize despejando coco ralado por cima .

COBERTURA:

Cobertura: Derreta a manteiga, despeje o creme de leite e o achocolatado, mexa até que esteja no ponto.

Quando estiver no ponto misture um pouco de coco ralado.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela de pressão, uma lata de leite condensado, cozinhe por mais ou menos 45 minutos.

Depois que retirar, misture um pouco de coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33636-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-doce-de-leite.html>