

BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE COM COCO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 200 g de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) farinha de trigo (com fermento)
2 ovos
1 xícara (chá) de leite
Chocolate em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 caixa de leite condensado
1 coco ralado
Chocolate em pó
Manteiga
Leite (se quiser)

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras, até formar neve e reserve.
Bata a manteiga e o açúcar na batedeira, até formar um creme.
Adicione as gemas aos poucos.
Acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó (peneirados), em seguida o leite. Continue batendo mais uns 5 minutos.
Desligue a batedeira e acrescente as claras em neve. Mexa com delicadeza.
Coloque em uma forma já untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou até que espete um palito e saia limpinho.
Deixe o bolo esfriar, corte-o ao meio.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela a metade do leite condensado, o coco ralado, 1 colher de manteiga e um pouquinho de leite (pouquinho mesmo).
Leve ao fogo baixo, sempre mexendo, até que fique grosso e não grude na panela. Apague o fogo, deixe esfriar e

recheie o bolo (no meu caso eu guardei um pouco para fazer beijinhos e colocar em cima do bolo).

COBERTURA:

Cobertura: Coloque em uma panela a outra metade do leite condensado, o chocolate em pó, 1 colher de manteiga e um pouquinho de leite (pouquinho mesmo).

Leve ao fogo baixo, sempre mexendo, até que fique grosso e não grude na panela. Apague o fogo, deixe esfriar um pouco e cubra o bolo.

Coloquei coco ralado por cima e as bolinhas que guardei do recheio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34296-bolo-simples-de-chocolate-com-coco.html>