

BOLO DE COCA COLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícara de coca cola

1 colher de café de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento

3 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres de sopa de achocolatado em pó

3 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar a farinha, o açúcar, o óleo, a baunilha e os ovos. Se preferir, use a batedeira.

Após a massa ficar bem misturada, acrescentar aos poucos a coca cola até que a massa fique homogênea. Se usou a batedeira, é importante que misture a coca cola na massa à mão, para que ela não perca o gás.

Por fim acrescentar o fermento.

Colocar em forma untada e assar em forno preaquecido a 200°C por 20 minutos ou até dourar.

COBERTURA:

Cobertura: A cobertura deve ser iniciada, após o bolo estar pronto.

Em uma panela, misturar todos os ingredientes, até que o açúcar dissolva.

Colocar a mistura em fogo baixo e mexer até levantar fervura, aguardar o ponto fio.

Tire do fogo e coloque diretamente no bolo. O processo deve ser bem rápido, pois quando a calda esfria vira caramelo.

Ponto fio: Você identificará o ponto fio, quando conseguir enxergar o fundo da panela, o teste pode ser feito levantando a colher da panela, a calda deverá escorrer formando um fio fino ou fio fraco. Uma outra forma de identificar é pingar ou derramar um pouco na pia ou num prato untado, se endurecer rapidamente, atingiu o ponto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34851-bolo-de-coca-cola-2.html>