

BOLO NAPOLITANO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina derretida

2 xícara (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de leite morno

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó (marca de sua preferência)

gotas de baunilha (opcional)

1/2 vidro de leite de coco

1/2 pacote de coco ralado

morangos e chocolate granulados para confeitar

COBERTURA DE BRIGADEIRO:

Cobertura de brigadeiro: 1 lata de leite condensado

2 colheres bem cheia de chocolate em pó

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa com colher de pau (fogo brando).

Deixe em pinto de brigadeiro mole e reserve.

MASSA:

Massa: Bata bem todos os ingredientes da massa na batedeira. Coloque em uma fôrma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

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

Desenforme, fure o bolo com um palito e molhe com meio vidro de leite de coco, salpique coco ralado.

Utilize uma espátula para espalhar o brigadeiro no bolo inteiro.

Finalize, decorando com chocolates granulados e morangos picados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35216-bolo-napolitano.html>