

TORTA DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

250 g de margarina

1 vidro de leite de coco

4 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 xícara de chocolate em pó

3 latas de leite condensado

1 coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o açúcar e a margarina até virar um creme, em seguida acrescente os ovos, a farinha de trigo, o chocolate em pó e o vidro de leite de coco.

Bata bem os ingredientes, depois unte a assadeira e leve ao forno por cerca de 35 minutos.

Após o bolo assado e frio parta ao meio e coloque o recheio (2 latas leite condensado cozido com o coco).

Em seguida faça um brigadeiro, cubra o bolo e enfeite com raspas de chocolate ao leite e morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36431-torta-de-chocolate-com-morangos.html>