

BOLO DE CHOCOLATE SEM FARINHA DE TRIGO BY DEINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

6 colheres (sopa) de achocolatado

8 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

100g de coco seco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite sem soro

4 colheres (sopa) de achocolatado

2 colheres (sopa) de açúcar

chocolate granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes da massa no liquidificador, exceto o coco ralado, e bata até misturar bem. Junte o coco e bata por mais 1 minuto.

Despeje a massa em uma forma redonda de furo no meio, untada e enfarinhada. Asse em temperatura média por cerca de 30 minutos, em forno preaquecido, ou até que, enfiando um palito no centro ele saia seco.

Retire o bolo do forno, espere amornar e desenforme sobre um prato de servir.

Faça a cobertura: coloque o creme de leite, o achocolatado e o açúcar numa panela. Leve ao fogo, mexendo até ferver. Coloque a mistura as colheradas sobre o bolo frio e cubra com granulado. Deixe na geladeira antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37350-bolo-de-chocolate-sem-farinha-de-trigo-by-deinha.html>