

BOLO GELADO DE COCO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 unidades de ovo
6 colheres de sopa de chocolate em pó
6 colheres de sopa de açúcar
100 g de coco ralado
2 colheres de sopa de qualy cremosa
1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chocolate ao leite
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa até obter uma mistura homogênea.
Unte e enfarinhe uma assadeira retangular (35x25 cm) e despeje a massa.
Asse em temperatura média-alta(220°C) por 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma vasilha, derreta o chocolate no micro-ondas em potência média.
Junte os outros ingredientes de cobertura e misture bem.
Regue o bolo ainda quente com essa mistura e leve para a geladeira por 2 horas.
Corte o bolo em quadrados e embrulhe-os em papel alumínio.
Reserve na geladeira até o momento de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37548-bolo-gelado-de-coco-com-chocolate.html>