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 açuúcar

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(220ºC) 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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