

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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