BOLO DE CHOCOLATE TENTAÇÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

6 colheres (sopa) de nescau

3 ovos

2 xícaras de leite

3 colheres (sopa) de leite de coco

1 colher (sopa) manteiga

2 colheres (sopa) leite condensado

2 colheres rasas de fermento

COBERTURA:

Cobertura:1/2 xícara de leite de coco

6 colheres (sopa) de nescau

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

granulado e/ou coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes molhados em um recipiente.

Em seguida coloque os restos dos ingredientes, menos o fermento.

Bata até a massa ficar homogênea.

Depois coloque o fermento e bata novamente.

Coloque a massa em uma assadeira untada e coloque para assar em forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque em uma panela ou leiteira todos os ingredientes, menos o granulado e/ou coco.

Mexa até começar a fazer bolinha, ou seja, começar a ferver.

Desligue o fogo depois que a cobertura estiver não muito líquida e nem muito grossa.

Desenforme o bolo ou deixe na assadeira mesmo.

Coloque a cobertura, o granulado e/ou coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39834-bolo-de-chocolate-tentacao.html