

BOLO DE COCO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
200g de açúcar
175g manteiga sem sal
175g farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de leite condensado
1 gema
1/2 xícara (chá) de coco ralado fresco
1/2 xícara (chá) de leite integral
1 colher sopa manteiga

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara (chá) de chocolate amargo
1/2 lata de creme de leite sem o soro
1 xícara (chá) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme.
Adicione a farinha e o fermento.
Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.
Espere esfriar.
Em uma panela coloque todos os ingredientes do recheio e mexa sempre até engrossar.
Derreta o chocolate no micro-ondas por 1 minuto ou em banho-maria.
Misture o creme de leite e reserve.
Faça um corte horizontal no bolo, dividindo em duas partes.
Coloque o recheio e cubra com a outra metade.
Com uma espátula cubra toda a parte externa do bolo com a mistura de chocolate e o creme de leite e finalize com o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40691-bolo-de-coco-com-cobertura-de-chocolate.html>