

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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