

# BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA BRANCA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de leite  
1 xícara de chá de óleo  
2 ovos  
2 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 xícara de chá de chocolate em pó  
1 xícara de chá de açúcar  
1 colher de sopa de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado  
1/2 xícara de chá de leite  
1 colher de sopa de amido de milho  
1 colher de sopa de leite em pó  
coco ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, sendo que por último o fermento.  
Leve para assar em uma forma untada em forno médio.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture em uma panela os ingredientes, menos o coco ralado e leve ao fogo baixo.  
Mexa sem parar até ferver e formar uma textura homogênea.  
Depois que esfriar, coloque a cobertura sobre o bolo assado e se preferir, cubra com o coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41399-bolo-de-chocolate-com-cobertura-branca.html>