# 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 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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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