

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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