

BOLO DE CHOCOLATE DELICIOSO SEM TRIGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

6 colheres de sopa de Nescau

1 colher de sopa fermento em pó

8 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

100 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite

4 colheres de sopa de Nescau

2 colheres de sopa de açúcar

Chocolate granulado à gosto, se preferir

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque em uma forma untada e polvilhada e leve ao forno médio, preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Leve todos os ingredientes (exceto o chocolate granulado) em uma panela ao fogo médio por mais ou menos 5 minutos ou até ferver.

Despeje em cima do bolo ainda quente.

Pronto uma super delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41481-bolo-de-chocolate-delicioso-sem-trigo.html>