

BOLO DE ABOBRINHA COM COCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA (OPCIONAL):

Cobertura (opcional): 1 caixa de creme de leite

3 colheres de sopa de achocolatado

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a abobrinha, os ovos, o açúcar, a essência e o óleo.

Em uma tijela, coloque a farinha de trigo e o coco ralado e despeje a massa.

Mexa bem e acrescente o chocolate e misture.

Acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Coloque em assadeira untada e esfarinhada.

Asse em forno médio preaquecido até dourar.

Desenforme e cubra com a cobertura.

Para a cobertura, leve ao fogo o creme de leite com o achocolatado, mexendo sempre.

Quando começar a ferver adicione o leite frio já misturado com o amido de milho.

Continue mexendo até engrossar.

Despeje sobre o bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41799-bolo-de-abobrinha-com-coco-e-chocolate.html>