

BOLO DE CHOCOLATE SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

PRIMEIRA PARTE:

Primeira Parte: 6 colheres (de sopa) de nescau

6 colheres (de sopa) de açúcar

6 ovos

2 colheres (de sopa) de margarina

1 colher (de sopa) de fermento royal

1 pacote (250 g) de coco ralado

SEGUNDA PARTE - COBERTURA:

Segunda Parte - Cobertura: 1 lata de creme de leite sem soro

2 colheres (de sopa) de margarina

6 colheres (de sopa) de nescau

6 colheres (de sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes da primeira parte no liquidificador e por último misturar o coco sem bater.

Coloca em forma untada e coloque para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Levar ao fogo os ingredientes do recheio e assim que engrossar colocar em cima do bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42505-bolo-de-chocolate-sem-farinha-de-trigo.html>