

BOLO MESCLADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE E BEIJINHO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 caixas de leite condensado de 395 g

1 pacote de coco ralado

5 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras em neve e reserve, depois bata o açúcar e a margarina, acrescente as claras em neve e as gemas, misture e coloque o leite, acrescente o trigo e o amido de milho (maizena), bata e coloque o fermento, volte a bater até formar um creme homogêneo.

Em uma forma untada coloque metade da massa, a outra metade acrescente o chocolate misture e despeje na forma.

Asse em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Misture 1 caixa de leite condensado e 1 pacote de coco ralado, leve ao fogo.

Misture o leite condensado e o chocolate, leve ao fogo, mexa até ferver.

Coloque o bolo em um prato grande e corte o meio fazendo camadas retire a parte de cima.

Coloque o beijinho e coloque a parte de cima de volta, cubra o bolo com o brigadeiro e sirva-se.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43849-bolo-mesclado-com-cobertura-de-chocolate-e-beijinho.html>