BOLO CREMOSO DE CHOCOLATE COM COCO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:200 ml e leite de coco light sococo

100 g de coco ralado sococo

1 lata de leite condensado

3 ovos

MASSA:

Massa:200 ml de leite de coco light sococo

2 xícara (chá) de açúcar

3 xícara de (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícara (chá) de leite

4 ovos

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

para decorar 100 g Sweet floco sococo

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Misture todos os ingredientes e reserve.

MASSA:

Massa:Em uma batedeira bata o açúcar e ovos durante 5 minutos, adicione alternadamente o achocolatado e a farinha com o leite e o lite de coco light sococo, batendo até obter uma mistura liquida homogênea.

Coloque em uma forma de 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, despeje delicadamente o creme reservado e eve ao forno reaquecido a 180°C, até que enfiando um palito ele saia limpo (cerca de 50 minutos).

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo em uma panela o leite condensado e o achocolatado, mexendo por 5 minutos.

Desligue o fogo e reserve.

Desenforme o bolo, espalhe a cobertura quente e decore com o Sweet floco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47042-bolo-cremoso-de-chocolate-com-coco.html