BOLO DAS FORMIGUINHAS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 e 1/2 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 pacote de coco ralado (100 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó

100 g de chocolate granulado

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

2 colheres de manteiga

4 colheres de chocolate

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bata as clara em neve.

Bata em creme as gemas, o açúcar e a margarina.

Acrescente aos poucos, batendo a farinha, o leite de coco, o coco ralado e o fermento.

Junte as claras em neve e o chocolate granulado.

asse em forno pré-aquecido e moderado.

Por 40 a 50 minutos.

Após deixe esfriar e coloque a cobertura.

Sirva frio

COBERTURA:

Cobertura:Derreta a manteiga.

Desligue o fogo e coloque o leite condensado.

Mexe até o leite condensado se misturar com a manteiga.

Coloque o chocolate.

Mexe até levantar fervura.

Coloque ainda quente em cima do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47216-bolo-das-formiguinhas.html