

BOLO DE CHOCOLATE COM MORANGO E COCO – DA BIA

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: 4 ovos

2 copos americanos de açúcar

1 copo americano de leite

1 e 1/2 colheres de sopa de margarina

2 copos americanos de trigo

1 e 1/2 colheres de sopa de fermento em pó

1 colher de cafézinho de essência de baunilha

4 colheres de sopa de chocolate em pó (não achocolatado)

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 copo de guaraná

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa bem cheia de amido de milho

1 copo de leite

200 g de coco

300 g de morango

2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Picar os morangos e adicionar 1 colher de sopa de açúcar e reservar.

Em uma panela coloque o leite, leve ao fogo e sempre mexendo, engrosse com o amido de milho.

Adicione 1 colher de sopa de açúcar, a lata de leite condensado e o coco, desligue o fogo quando levantar fervura e reserve.

MONTAGEM:

Montagem::

Cortar camadas do bolo na espessura de um dedo (4 camadas).

Coloque a primeira camada em um prato grande.

Umedecer com o guaraná.

Coloque um quarto do creme de leite com coco.

Colocar uma porção de morangos picados.

Repetir isso com as outras camada, até que finalize com o creme.

Esse bolo é muito gostoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47376-bolo-de-chocolate-com-morango-e-coco-da-bia.html>