

# 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 cafêzinho de essência de baunilha  
4 colheres 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 col 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 côco, 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>