BOLO DE ACHOCOLATADO COM CALDA E COCO RALADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (chá) de leite

2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo de soja ou milho

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

Calda:2 colheres (sopa) de margarina vegetal

4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

3 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de leite

COMPLEMENTO:

Complemento:4 colheres (sopa) de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Recomendo, caso deseje, peneirar previamente a farinha de trigo e o achocolatado em pó.

Feito isso, coloque todos os ingredientes numa vasilha, exceto o fermento e misture bem.

Bata com o auxílio de uma batedeira ou manualmente até obter uma massa homogênea.

Acrescente o fermento em pó e misture novamente mais um pouco.

Preaqueça o forno por 10 minutos.

Despeje a massa numa forma retangular (30cm x 20cm) untada e enfarinhada.

Leve para assar por cerca de 35 a 40 minutos, numa temperatura média de 180º graus.

CALDA:

Calda:Misture numa panela a margarina, o achocolatado, o açúcar e o leite.

Leve ao fogo até derreter completamente e obter uma calda homogênea.

Cubra o bolo depois de assado com a calda ainda quente, furando o mesmo com o auxílio de um garfo ou uma faca.

Depois de aplicar a calda sobre o bolo, semeie coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47493-bolo-de-achocolatado-com-calda-e-coco-ralado.html