

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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