BOLO DE CHOCOLATE COM COCO ORIGINAL

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca

2 xícaras chocolate em pó

250 g de manteiga ou margarina

4 ovos grandes (pois não leva leite)

1 coco grande ralado coco fresco e não de pacote

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180º C

Depois junte a farinha de rosca, o coco, o chocolate em pó e misture bem na mão

Leve ao forno em forma untada e enfarinhada

O tempo de cozimento depende muito da potência do forno, então o ideal é depois de 30 minutos você dar uma olhada como está a sua massa (o ponto certo é quando enfiamos uma faca e ela sai limpa)

Também aconselho colocar em uma forma de furo, pois por ser um bolo pesado ele demora mesmo para assar

Estou enviando essa receita porque não achei aqui no TudoGostoso e essa é a original e podem fazer porque vocês vão simplesmente amar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4766-bolo-de-chocolate-com-coco-original.html