

BOLO DE CHOCOLATE COM LEITE DE CABRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de cacau em pó
2 colheres (sopa) de fermento em pó
4 xícaras bem cheia de farinha de trigo
4 colheres (sopa) margarina becel
2 xícaras (chá) açúcar
2 xícaras (chá) leite de cabra
6 ovos
guaraná para molhar o bolo pronto

RECHEIO:

Recheio: 200 g de creme de leite fresco (de leite de cabra)
295 g de leite condensado caseiro (de leite de cabra)
200 g de coco ralado úmido.
1 xícara de (chá) leite de cabra integral.
200 ml de leite de coco
2 colheres (sopa) cremogema

CALDA:

Calda: 2 colheres (sopa) de cacau em pó
1 colher (sopa) de margarina (becel) derretida
1/2 copo de leite integral de cabra

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira bata as claras.
Acrescente as gemas o açúcar bata mais um pouco.
Coloque a farinha de trigo, a margarina, o cacau em pó, o leite junto com o fermento, bata.
Coloque o forno para preaquecer, unte a forma despeje a massa e coloque para assar por cerca de 40 minutos, ou até o palitinho sair limpo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela misture o tradicional cremogema, creme de leite, o leite condensado, o leite de coco, o coco ralado e leve fogo mexendo até engrossar.

Depois é só cortar o bolo ao meio, molhar com guaraná, rechear e colocar a outra parte por cima.

Decore com quiser.

CALDA:

Calda:Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Depois despeje sobre o bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48278-bolo-de-chocolate-com-leite-de-cabra.html>