

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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