

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, recheiar 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>