

BOLO DE CHOCOLATE DUO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 5 ovos
- 6 colheres de achocolatado em pó
- 1 xícara de leite
- 1 colher de fermento em pó
- 2 colheres de leite condensado
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de leite em pó
- 1 caixinha de leite condensado
- 1/2 saquinho de coco ralado
- 1 barra de chocolate meio branco e meio preto (Duo da Nestle)
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de leite condensado
- 1 colher de leite em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve

Misture as gemas e o açúcar bata novamente

Misture a farinha, o achocolatado em pó, o fermento e o leite e torne a bater

Unte uma forma e coloque no forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos em fogo alto.

Espere o bolo esfriar e corte-o ao meio

Misture o leite condensado, o leite e o leite em pó e molhe a parte de baixo do bolo.

Misture o leite condensado e o coco ralado e coloque no meio do bolo.

Coloque a outra metade do bolo em cima, e torne a molhar.

Derreta a barra de chocolate no microondas e misture com a caixinha de creme de leite, coloque o leite em pó e o leite condensado.

Cubra o bolo e coloque-o na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48327-bolo-de-chocolate-duo.html>