

BOLO À LA ROSANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de massa pronta Dona Benta

4 ovos

300 ml de leite

1 xícara de chá de cacau em pó 50% bem cheia

2 colheres de sopa cheia de margarina sem sal

1 colher de chá cheia de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 pacote de maria mole de coco

1 pacote de cocô ralado o suficiente para cobrir o bolo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes e incorpore até ficar uma massa lisa, unte uma forma quadrada e leve ao forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que espete um palito e esteja assado.

COBERTURA:

Cobertura: Prepare a Maria-mole conforme as instruções e coloque em cima do bolo já assado e frio.

Leve para a geladeira, até que fique pronta a Maria-mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50380-bolo-a-la-rosana.html>