BOLO DA DANI SEM FARINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

6 colheres de achocolatado em pó

2 colheres de manteiga

1 colher de fermento em pó

8 colheres de açúcar

100 g de coco ralado

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

4 colheres de achocolatado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento.

Depois de batido adicione o fermento, mexa com uma colher.

Unte um marinex grande oval com manteiga asse em forno médio por 30 minutos, depois de assado despeje a calda com o bolo ainda quente.

Decore como quiser.

RECHEIO:

Recheio:Misture o chocolate com o leite condensado e leve ao fogo até encorpar.

Depois de pronto misture o creme de leite e coloque por cima do bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51241-bolo-da-dani-sem-farinha.html