BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE COCO COM GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo

2 xícaras de açúcar

2 ovos

3 colheres de margarina

1 xícara e meia de leite

fermento

4 colheres de chocolate em pó

200 gramas de coco ralado

1 caixa de goiabada

2 colheres de leite em pó

açúcar a gosto para a cobertura

MODO DE PREPARO

Bata a margarina e o açúcar

Aos poucos adicione os ovos

Adicione o trigo, o leite e o chocolate

Unte a forma de sua escolha e leve ao forno por 30 minutos à 180°

Bata no liquidificador o Coco ralado, água, leite e açúcar

Leve ao fogo e deixe ferver

Despeje a cobertura em cima do bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5221-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-coco-com-goiabada.html