BOLO MESCLADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE DA CAMILA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 copos de açúcar de 200ml

4 copos de trigo com fermento de 200ml

200 g de manteiga

2 copos de leite de coco de 200ml

4 ovos

2 colheres de sopa de maisena

2 pitadas de sal

3 colheres de sopa de chocolate em pó

10 gotas de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura:100 ml de leite de coco

1/2 colher de sopa de manteiga

395 g de leite condensado

6 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata bem o açúcar e a manteiga, coloque os ovos (gema e clara) e misture.

Acrescente alternadamente o trigo com fermento e o leite de coco, bata bem até que a massa fique homogênea e coloque o sal, a maisena e a essência de baunilha e misture, depois coloque na forma já untada uma grande parte da massa e a que sobrou você irá colocar o chocolate.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque a manteiga e deixe ela derreter, depois coloque o leite condensado, o chocolate e mexa e ao longo do tempo colocando o leite de coco e quando você ver que esta ficando grosso coloque no bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53074-bolo-mesclado-com-cobertura-de-chocolate-da-camila.html