

BOLO DE CHOCOLATE E COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de água quente

1 1/2 de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

1° RECHEIO:

1° Recheio: 300g de chocolate meio amargo

1 Caixinha de creme de leite

2 claras em neve

3 colheres (sopa) açúcar

2° RECHEIO:

2° Recheio: 1 caixinha de chantilly

300 g de cereja

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de chocolate meio amargo

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Primeiro bata os ovos e açúcar, adicione o óleo e o chocolate em pó, acrescente aos poucos, mexendo, adicione a farinha de trigo e por último o fermento químico.

A massa não deve ficar muito mole controle isso com a adição da farinha.

Coloque em uma forma redonda untada e enfarinhada.

Asse no forno de 130°C por cerca de 30 a 40 minutos.

1° PRIMEIRO RECHEIO:

1° primeiro recheio: Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria e siga a instrução da embalagem, misture o chocolate com creme de leite.

Adicione o açúcar, as claras em neve e incorpore o chocolate.

Reserve na congelador por uns 20 min ate ficar mais consistente.

2° SEGUNDO RECHEIO:

2° segundo recheio: Bata o chantilly e reserve na geladeira.

Corte as cerejas ao meio.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate.

MONTAGEM:

Montagem: Após assar o bolo espere esfriar, corte entre as camadas (para poder cortar em 3 camadas a forma não deve ser muito grande, caso contrario sera necessário fazer mais de um bolo).

Pegue a última camada, coloque o primeiro recheio (o de chocolate) e espalhe pelo bolo, coloque a camada do meio por cima, cubra com o segundo recheio (chantilly) espalhe por toda a camada e coloque as cereja picadas espalhando por cima.

Coloque a ultima camada restante e a cubra com o chocolate derretido e coco ralado.

Coloque o bolo na geladeira por uns 40 minutos e está pronto pra servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54182-bolo-de-chocolate-e-coco.html>