

# 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

### 1º RECHEIO:

1º Recheio:  
300g de chocolate meio amargo  
1 Caixinha de creme de leite  
2 claras em neve  
3 colheres (sopa) açúcar

### 2º RECHEIO:

2º 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.

### 1º PRIMEIRO RECHEIO:

1º 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.

### 2º SEGUNDO RECHEIO:

2º 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 (chantily) 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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