BOLO DE COCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

3 ovos

1 1/2 xícara de farina de trigo

1/2 xícara de maisena ou amido de milho

6 colheres de achocolatado

1 xícara de leite

2 colheres (sobremesa) de fermento em pó

Recheio1 lata de leite condensado

1/2 pacote de coco ralado

2 colheres de margarina

Para molhar:1 xícara de leite

2 colheres de açúcar

Cobertura:chocolate para derreter a gosto

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Unte uma forma e preaqueça o forno a 180

Em uma batedeira coloque o açúcar e a margarina

Depois de bater, coloque os 3 ovos e bata até formar uma mistura homogênea

Depois coloque a farinha de trigo, maisena e o achocolatado

Acrescente aos poucos o leite; bata até ficar homogêneo

Coloque o fermento e bata com uma colher

Coloque na forma e leve ao forno de 25 a 35 minutos, ou até ficar assado

Depois deixe esfriar e parta ao meio para colocar o recheio

Coloque os ingredientes no fogo e misture bem até que fique em consistência parecida de brigadeiro

Abra o bolo e recheie

Misture os ingredientes

Monte o bolo, após rechear

Coloque o molho por cima

Derreta o chocolate

Acrescente uma caixa de creme de leite; mexa bem e coloque por cima do bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9424-bolo-de-coco-e-chocolate.html