

BOLO DE COCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
3 ovos
1 1/2 xícara de farinha 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
Recheio: 1 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10165-bolo-de-coco-e-chocolate.html>