



**As Melhores receitas
Do jeito que você gosta!**



RECEITAS SÓ OFERTAS

Bolo de Coco com Recheio e Cobertura de Chocolate
INGREDIENTES

- 1 xícara de Manteiga
- 2 xícaras de Açúcar
- 4 ovos separados
- 3 xícaras de Farinha de Trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 1/2 xícara de Leite
- 2 colheres (chá) de casca de limão ralado
- 1 xícara de Coco Ralado

COBERTURA

- 100 g de Cobertura de Chocolate Ao Leite picado
- 2 xícaras de Leite Condensado

Bata a manteiga ou a margarina até que fique cremosa. Acrescente 1 1/2 xícara de açúcar aos poucos, batendo sempre. Junte as gemas batendo sempre. Acrescente a farinha alternadamente com o leite, sem deixar de bater. Acrescente a casca de limão e o coco ralado.

Bata as claras em neve, acrescentando o açúcar restante aos poucos até obter o ponto de suspiro. Junte à massa anterior e mexa cuidadosamente.

Despeje em 2 fôrmas de 24 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Leve ao forno moderado preaquecido por uns 45 minutos ou até que, enfiando um palito no centro, este saia limpo.

Cobertura: Coloque o chocolate e o leite condensado numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre durante uns 10 minutos, até que tenha consistência de espalhar. Cubra e recheie o bolo.



Você já possui o cartão Só Ofertas ?
acesse nosso site e saiba como fazer.
www.soofertas.com.br