

Bolo de chocolate com coco

15 fatias de



Requer prática

up to 35 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara chá de Açúcar
- 2 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 4 colheres sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 3 unidades de Ovos
- ½ xícara chá de Óleo
- 1 xícara chá de Leite

Calda:

- 1 xícara chá de Leite
- 3 colheres sopa de Açúcar

Recheio:

- 1 pacote de Coco Ralado Dr. Oetker
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 colher sopa de Margarina

Cobertura:

- 2 colheres sopa de Margarina
- 5 colheres sopa de Açúcar
- 2 colheres sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 2 colheres chá de Amido de Milho Dr. Oetker
- 1 ½ xícaras chá de Leite

1 Massa:

Em um recipiente coloque açúcar, farinha de trigo, o Fermento Químico em Pó **Dr. Oetker**, o Chocolate em Pó 70% **Dr. Oetker**, os ovos, o óleo e o leite. Mexa por 2 minutos com uma colher até ficar homogêneo. Coloque a massa em uma forma (de 20 cm) untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno preaquecido a 180°C, por 45 minutos. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Reserve as duas partes do bolo.

2 Calda:

Misture o leite e o açúcar em um recipiente. Umedeça uma das partes de bolo com a calda.

3 Recheio:

Reserve 2 colheres (sopa) do Coco Ralado **Dr. Oetker** para a cobertura. Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina e o Coco Ralado **Dr. Oetker**. Leve ao fogo baixo mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e misture até amornar. Coloque o recheio sobre a parte do bolo umedecida anteriormente. Cubra com a outra parte do bolo, faça alguns furos com o garfo e regue com mais calda.



4 Cobertura:

Misture a margarina, o açúcar, o Chocolate em Pó 70% **Dr. Oetker**, o Amido de Milho **Dr. Oetker** e o leite. Leve ao fogo médio até obter um creme consistente e deixe por mais 3 minutos. Retire do fogo e misture até amornar. Cubra o bolo e decore com o Coco Ralado **Dr. Oetker** reservado. Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.

