

Bolo de Pote de Chocolate e Coco

6 porções



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.



Ingredientes:

Bolo:

1 caixa de Bolo sabor Chocolate Dr. Oetker
150 ml Leite ($\frac{3}{4}$ xícara de chá)
3 unidades de Ovos
100 g Margarina (5 colheres de sopa) à temperatura ambiente

Recheio:

1 pacote de Coco Ralado Dr. Oetker
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
1 xícara chá de Açúcar
1 xícara chá de Água

Cobertura:

150 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
150 g Creme de Leite

Decoração:

1 pacote de Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker

1 Bolo:

1. Misture o conteúdo do pacote com o leite, os ovos e a margarina. Bata na batedeira em velocidade alta durante 4 minutos, ou com uma colher por 6 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea. Coloque a massa na fôrma untada e enfarinhada.
2. Asse. Leve ao forno e deixe assar por 30 a 40 minutos. Para saber se o bolo está pronto, perfure a massa com um palito e retire. Se sair seco, o bolo estará pronto. Não abra o forno antes de 30 minutos de cozimento.
3. Desenforme o bolo frio e corte aproximadamente 12 discos para montar os potes.

2 Recheio:

Leve todos ingredientes ao fogo por aproximadamente 20 minutos ou até que esteja uma cocada mole.

3 Cobertura:

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos e misture o creme de leite para formar uma ganache.



4 Montagem:

1. Coloque um disco de bolo no fundo, regue com calda e faça uma camada com o recheio de coco.
2. Coloque mais um disco de bolo, regue com um pouco de calda e passe uma camada da cobertura.
3. Finalize com os confeitos.

