

Bolo gelado de chocolate com coco

15 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

3 unidades de Ovos
½ xícara chá de Óleo (125 ml)
½ xícara chá de Leite (125 ml)
1 xícara chá de Açúcar (175 g)
1 xícara chá de Farinha de Trigo (135 g)
1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker (5 g)
10 colheres sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker (60 g)

Recheio:

1 pacote de Coco Ralado Dr. Oetker
½ xícara chá de Água fervente (125 ml)
1 caixa de Leite Condensado (395 g)
1 caixa de Creme de Leite (200 g)

Calda:

½ xícara chá de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker (45 g)
4 colheres sopa de Leite (60 ml)
1 colher sopa de Manteiga (15 g)
¾ xícara chá de Açúcar (135 g)

Montagem e decoração:

2 xícaras chá de Leite (500 ml)
½ pacote de Coco Ralado Dr. Oetker (50 g)

1 Massa:

No liquidificador, coloque os ovos, o óleo e o leite e bata até ficar homogêneo.

Acrescente o açúcar e bata novamente por 2 minutos. Adicione a farinha e, em seguida, o Chocolate em Pó 70% **Dr. Oetker** e Fermento em Pó Químico **Dr. Oetker**.

Distribua a massa em marmitinhas de alumínio untadas (com capacidade para 135 ml) preenchendo cada uma com 1/3 da capacidade.

Leve ao forno preaquecido a 180 °C, por 12 minutos.

2 Recheio:

Coloque o **Coco Ralado Dr. Oetker** em uma tigela, despeje a água fervente e misture. Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o coco hidratado e leve ao fogo médio até que fique cremoso (cerca de 10 minutos). Reserve.

3 Calda:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Cozinhe por 1 minuto após começar a ferver.

④ Montagem e decoração:

Desenforme o bolo e corte-o na metade. Volte uma das metades para a forminha e molhe com 1 colher (sopa) de leite. Faça uma camada com duas colheres (chá) do recheio e cubra com a outra metade do bolo. Molhe com mais 1 colher (sopa) de leite. Cubra com o leite e decore com Coco Ralado **Dr. Oetker**. Repita este processo com todos os bolinhos. Leve o bolo para a geladeira por 2 horas e sirva gelado.