

Bolo de Chocolate e Coco



Autor: Miranilde

Ingredientes para o bolo:

- 6 Ovos
- 2 Colheres (sopa) de margarina
- 8 Colheres (sopa) de açúcar cristal
- 6 colheres (sopa) de Nescau
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico (pó Royal)
- 1 pacote de coco ralado 100g

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador primeiro os ovos e o açúcar, muito bem batidos, depois colocar os outros ingredientes. Colocar em assadeira untada e enfarinhada, levar ao forno pré-aquecido a 180 °c, por 15 a 20 minutos.

Ingredientes para a cobertura:

- 2 caixas de creme de leite com o soro de 200ml
- 2 colheres (sopa) Margarina
- 3 colheres (sopa) Nescau
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Colocar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo até levantar fervura, jogar a cobertura quente, sobre o bolo quente.