

# BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE COCO COM GOIABADA

## INGREDIENTES

2 xícaras de trigo  
2 xícaras de açúcar  
2 ovos  
3 colheres de margarina  
1 xícara e meia de leite  
fermento  
4 colheres de chocolate em pó  
200 gramas de coco ralado  
1 caixa de goiabada  
2 colheres de leite em pó  
açúcar a gosto para a cobertura

## MODO DE PREPARO

Bata a margarina e o açúcar  
Aos poucos adicione os ovos  
Adicione o trigo, o leite e o chocolate  
Unte a forma de sua escolha e leve ao forno por 30 minutos à 180°  
Bata no liquidificador o Coco ralado, água, leite e açúcar  
Leve ao fogo e deixe ferver  
Despeje a cobertura em cima do bolo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5221-bolo-de-chocolate-com-cobertura-de-coco-com-goiabada.html>