
Bolo de Baunilha com recheio de chocolate

Ingredientes:

Massa:

- ❖ 3 ovos grandes
- ❖ 2 xícaras de açúcar
- ❖ 3 colheres de margarina
- ❖ 1 colher de sopa de essência de baunilha
- ❖ 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- ❖ 1 1/2 xícara de leite fervido e frio
- ❖ 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura:

- ❖ 1 lata de leite condensado
- ❖ 1 caixinha de creme de leite
- ❖ 3 colheres de sopa cheia de chocolate em pó solúvel ou cacau (não usar achocolatado)
- ❖ 1 colher de chá cheia de margarina
- ❖ 200 g de coco ralado umedecido

Modo de Fazer:

Massa:

- 1) Bata as claras em neve e reserve
- 2) Na batedeira bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter uma mistura amarela bem cremosa e homogênea (bata bem para que todo o açúcar incorpore na mistura), depois acrescente a essência
- 3) Colocar aos poucos a farinha de trigo e o leite e bater bem
- 4) Por último acrescente as claras em neve e o fermento e mexa lentamente com uma colher de pau ou de silicone

-
- 5) Leve ao forno pré-aquecido em 210°C e em forma untada com margarina e farinha de trigo por 40 minutos (forma redonda com furo no centro), o tempo pode variar conforme a forma escolhida e potência do forno

Cobertura:

- 1) Em uma panela leve ao fogo brando o leite condensado, o chocolate e a margarina até obter um brigadeiro e começar a soltar da panela
- 2) Desligue o fogo e coloque o creme de leite e misture bem
- 3) Coloque a cobertura em cima do bolo já desenformado e frio e salpique coco ralado à vontade

Fonte: <http://tudogostoso.uol.com.br/receita/114015-bolo-de-baunilha-com-cobertura-de-chocolate-e-coco.html>