

BOLO DE CHOCOLATE E COCO NA CANECA



CONFEÇÃO

1. Pique o chocolate. Coloque a manteiga e o chocolate na taça equipada com a lâmina para amassar/triturar. Feche a tampa e coloque na velocidade 3, a 45°C durante 10 minutos.
2. Adicione os ovos, o coco ralado, o leite de coco, a farinha e o fermento. Inicie o programa pastelaria P3 durante 3 minutos e 40 segundos.
3. Verta o preparado em canecas grandes e leve ao micro-ondas durante 2 minutos.

INGREDIENTES

- 120 G DE MANTEIGA
- 80 G DE CHOCOLATE
- 4 OVOS
- 100 G DE AÇÚCAR
- 40 G DE COCO RALADO
- 200 ML DE LEITE DE COCO
- 200 G DE FARINHA
- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO