minhas receitas

._.

COCADA

-3 ovos
-2 colheres de manteiga
-1 unidade de xícara de leite
- 1 unidade de lata de leite condensado
- 1 coco grande ralado

Pré-aqueça o forno a 180º C por 15 minutos. No liquidificador, coloque o leite condensado e o leite. Misture levemente no modo pulsar. Acrescente a manteiga e bata no modo pulsar novamente. Adicione os ovos, um por um, acionando o modo pulsar a cada adição.

Acrescente o coco ralado. Bata bem todos os ingredientes até formar um líquido homogêneo. Unte uma forma média com manteiga. Despeje o conteúdo do liquidificador na forma untada. Leve ao forno já aquecido por aproximadamente 30 minutos, até dourar. O resultado é uma crosta dourada com um aroma delicioso.

eu amo esse bolo de chocolate que minha mãe faz é muito bom, eu e minha família gostamos muito

Massa: Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o achocolatado e a farinha de trigo. Despeje a massa em uma tigela e adicione a água quente e o fermento, misturando bem.

Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio-alto (200° C), preaquecido, por 40 minutos. Desenforme ainda quente. Cobertura: Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo até levantar fervura. Despeje ainda quente em cima do bolo.

os ingredientes são

Massa: 3 ovos
1
e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado 1/2 xícara (chá)
de óleo 1 colher (sopa)
de fermento em pó 1 pitada
de sal 1 xícara (chá)
de água quente Cobertura:
4 colheres (sopa) de leite
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar

e a receita que eu normal mente faço quase todo dia

é um sanduiche com
-peito de peru
-queijo
-e manteiga
que é acompanhado com um nescau
que eu sempre coloco duas colheradas de nescau
em uma xicara de leite