

Bolo Frapê



Ingredientes

Ingredientes da massa de chocolate:

1000 g de [MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE ITAIQUARA](#)
300 g (6 unidades) de ovos
400 mL de leite

Ingredientes da massa de coco:

2000 g de [MISTURA PARA BOLO DE COCO ITAIQUARA](#)
600 g (12 unidades) de ovos
800 mL de leite

Modo de Preparo

- 1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
- 2°As massas devem ser feitas separadamente.
- 3°Adicione a mistura para bolo de chocolate Itaipuara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 4°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos e reserve, agora inicie o preparo do bolo de chocolate.
- 5°Adicione a mistura para bolo de chocolate Itaipuara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 6°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
- 7°Colocar em uma fôrma tipo bolo inglês untada e enfarinhada um pouco de massa de coco, um pouco de massa de chocolate e cubra com mais um pouco de massa de coco.
- 8°Untar uma espátula meia-lua com óleo e cortar a massa do bolo com a espátula no sentido do comprimento.
- 9°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.