BOLO COM RECHEIO DE COCO E COBERTURA DE NUTELLA

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

1 e 1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite

4 xícaras de farinha

3 xícaras de açúcar

2 colheres (sopa) de fermento

Recheio

1 pacote de coco ralado

1 gema

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

Cobertura

1 pote de nutella

cerca de 3 colheres de leite

1 pacotinho de amêndoas picadas ou o que preferir (castanha, avelã, nozes)

MODO DE PREPARO

Massa

Misture bem todos os ingredientes, até ficar uma massa lisa.

Acrescente por último o fermento e misture delicadamente.

Coloque a massa em duas formas iguais (ou em uma e corte no meio depois) untadas com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno pré-aquecido (180°C) para assar por aproximadamente 35 minutos.

Recheio

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, vai mexendo até começar a descolar

Cobertura

Coloque a Nutella em uma panela e vai adicionando um pouco de leite a medida que vai derretendo até formar uma calda.

Montagem

Por cima da primeira metade do bolo adicione o recheio, coloque a outra metade do bolo, cubra com a calda de

nutella e jogue por cima as amêndoas picadas.

Depois de frio eu coloco na geladeira e como em porções pequenas por 5 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13273-bolo-com-recheio-de-coco-e-cobertura-de-nutella.html