

BOLO COM MASSA DE CHOCOLATE E LEITE CONDENSADO RECHEADO COM BEIJINHO DE COCO

INGREDIENTES

MASSA DE LEITE CONDENSADO:

Massa de leite condensado: 2 pacotes de mistura para bolos sabor leite condensado
2 claras e 1 gema de ovo
300 ml de leite
5 gramas de fermento em pó
2 colheres de leite (para diluir o fermento)

MASSA DE CHOCOLATE:

Massa de chocolate: 1 pacote de mistura para bolos sabor floresta negra
1 ovo
150 ml de leite
5 gramas de fermento em pó
2 colheres (sopa) de leite para diluir o fermento

BEIJINHO:

Beijinho: 1 1/2 de leite condensado
200 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA DE LEITE CONDENSADO:

Massa de leite condensado: Siga as instruções do pacote. Bata bastante na batedeira para ficar um bolo bem fofinho.

Leve ao forno a 180° C até que esteja completamente por aproximadamente 35 minutos.

Faça o bolo de floresta negra da mesma maneira que o de leite condensado.

BEIJINHO:

Beijinho: Coloque em uma panela o coco e o leite condensado.

Deixe um ponto mole de beijinho para espalhar na massa do bolo.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque no fundo de uma travessa o bolo de chocolate.

Espalhe o beijinho do centro para as bordas. Não deixe uma camada muito grossa para não vai ficar enjoativo.

Coloque a massa de leite condensado por cima.

Se quiser, reserve um pouco do beijinho e um pouco de coco para polvilhar por cima.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14453-bolo-com-massa-de-chocolate-e-leite-condensado-recheado-com-beijinho-de-coco.html>