

# BOLO PRESTÍGIO DELICIOSO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

100 g de coco ralado

1 caixinha de creme de leite (se usar lata, coloque 1/2 lata de creme de leite sem o soro)

### COBERTURA:

Cobertura: 120 g chocolate ao leite

120 g de chocolate meio amargo

2 caixinhas de creme de leite (se preferir, use somente 1 lata sem o soro e mais 50 ml de leite)

### CALDA:

Calda: 1 xícara de leite

1 colher (sopa) de achocolatado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.

Misture o trigo com o fermento e reserve.

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até ficar um creme claro, e em seguida junte o achocolatado, batendo bem.

Coloque metade da mistura de trigo ao creme e bata bem.

Em seguida, adicione o leite todo batendo sempre, e junte o restante do trigo.

Coloque em uma forma (20x20cm) untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos.

Espete uma faca para ter certeza que está assado.

### RECHEIO:

Recheio: Com exceção do creme de leite, leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até ficar um creme grosso.

Em seguida, retire do fogo, espere esfriar um pouco, acrescente o creme de leite e misture bem.

#### COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria, retire do fogo e acrescente o creme de leite, mexendo bem.

#### CALDA:

Calda: Leve os ingredientes ao fogo e deixe aquecer para dissolver bem o achocolatado.

#### MONTAGEM:

Montagem: Abra o bolo ao meio e coloque a calda em toda superfície.

Em seguida, despeje o creme de coco por cima.

Passe calda na outra metade do bolo e o coloque em cima do creme de coco.

Jogue a cobertura por cima de toda superfície do bolo (você pode ajeitar com ajuda de uma colher).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18549-bolo-prestigio-delicioso.html>