

BOLO DE PRESTÍGIO MOLHADÃO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó (ou achocolatado se preferir)
- 200 g de margarina
- 1 colher de fermento
- 1/2 colher de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha
- 5 ovos
- 2 latas de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado
- 3 colheres (sopa) de achocolatado (ou chocolate em pó se preferir)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- granulado se preferir

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar até ficar uma mistura homogênea e mais clara (esse método de bater o açúcar com a manteiga vai deixar o bolo super fofo e aerado).

Em seguida, acrescente os ovos e bata bem, depois coloque o leite, a baunilha, a farinha e o chocolate em pó.

Quando a massa estiver lisinha e homogênea, acrescente o bicarbonato de sódio com o fermento.

Despeje a massa em uma forma untada e coloque-a no forno preaquecido de 180 a 200° C, por cerca de 30 a 40 minutos.

Em uma panela em fogo baixo, coloque uma lata de leite condensado, uma colher de margarina e o coco ralado.

Mexa até desgrudar da panela e o recheio está pronto.

Em outra panela em fogo baixo, acrescente uma lata de leite condensado, 3 colheres de achocolatado e uma colher de margarina.

Mexa até desgrudar da panela e a cobertura está pronta.

Quando o bolo estiver pronto e frio, corte-o ao meio e acrescente o recheio, cubra com a outra metade do bolo e coloque a cobertura.

Se sobrar cobertura, faça bolinhas com o brigadeiro e coloque no topo do bolo, se quiser enfeite-o com granulado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19846-bolo-de-prestigio-molhado.html>