

# BOLO PRESTIGIO MOLHADINHO

## INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite morno

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Recheio

1 e 1/2 lata de leite condensado

1 e 1/2 pacote de coco ralado (flocos de coco)

1 colher (sopa) cheia margarina

1/2 caixa de creme de leite

250 ml de guaraná

Cobertura

1 e 1/2 lata de leite condensado

6 colheres (sopa) chocolate em pó

1 colher (sopa) cheia de margarina

1 caixa de creme de leite

Granulado a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Misture os ingrediente em uma panela, exceto o creme de leite.

Mexa até quando estiver grosso e desgrudando do fundo, desligue e adicione o creme de leite, reserve.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture os ingredientes exceto o creme de leite.

Quando chegar ao ponto de brigadeiro mole, desligue o fogo.

Adicione o creme de leite e reserve.

Depois do bolo assado, frio e desenformado, pegue a forma que foi utilizada e forre com papel filme (pvc) deixando

sobra dos dois lados da forma para que posso cobrir a mesma.

Corte o bolo ao meio, escolha a parte que irá ficar para cima e coloque-a na forma.

Molhe com o guaraná.

Coloque o recheio e adicione a outra parte do bolo.

Molhe com o guaraná.

Aperte um pouco e cubra com papel filme e leve à geladeira por 30 minutos.

Tire da geladeira e desenforme o bolo, colocando no prato que será servido.

Coloque a cobertura e o granulado para finalizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19910-bolo-prestigio-molhadinho.html>