BOLO PRESTÍGIO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

2 colheres (chá) de manteiga ou margarina

1 xícara de açúcar

2 xícaras de leite

4 colheres (chá) de cacau ou chocolate em pó (pode usar também achocolatado se preferir)

1 e 1/2 colher de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

1 colher (chá) de margarina ou manteiga

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de creme de leite

140 g de chocolate meio amargo ou ao leite

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo:leite com açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos com com a açúcar até que fique com uma cor bem clarinha.

Depois, adicione a manteiga ou margarina e bata até que fique parecido com uma textura de pomada.

Logo vá adicionando a farinha e o leite de pouco em pouco até que use toda farinha de trigo.

Depois adicione o cacau ou chocolate em pó e bata.

E por último, adicione o fermento e leve para assar em forno de 200° C, por mais ou menos 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina ou manteiga, e o coco ralado.

Leve ao fogo, e com uma colher misture até ter ponto de beijinho mais ou menos mole.

O segredo é quando o beijinho desgruda sozinho do fundo da panela.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate a banho-maria, depois adicione o creme de leite (pronto, uma ganache).

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio e despeje a calda de leite com açúcar para molhar.

Em seguida recheie o bolo, coloque a outra metade por cima e acrescente a cobertura por cima.

Pode decorar com coco ralado ou granulado.

Leve para gelar por no mínimo 2 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20515-bolo-prestigio-facil.html