

BOLO DE TRAVESSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

4 ovos

2 colheres de fermento em pó

2 xícaras de água quente

2 xícaras de achocolatado

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

50 g de coco ralado

200 ml de leite

1 colher de amido de milho

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 xícara de achocolatado

1 vidro de leite de coco para umedecer

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misture os ingredientes secos em uma vasilha.

Em seguida, coloque os ingredientes restantes, deixe por último a água quente e misture bem.

Coloque em uma forma grande untada e polvilhada com farinha de trigo.

Levar ao forno quente por uns 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes em fogo baixo até obter um creme mole, reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Levar ao fogo até adquirir a consistência de brigadeiro de colher.

MONTAGEM:

Montagem:Divida o bolo em duas partes.

Disponha na travessa, em seguida regue com metade do leite de coco.

Acrescente todo o recheio e cubra com o restante do bolo.

Faça furinhos com o garfo e despeje o restante do leite de coco, cubra com o brigadeiro.

Depois de frio, deixe pelo menos 1 hora na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20782-bolo-de-travessa.html>