

# 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.

Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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