BOLO PRESTÍGIO COM COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) cheias de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras (chá) de achocolatado ou chocolate em pó

6 ovos inteiros

1 e 1/2 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de água fervente

1 colher (sopa) de fermento em pó e mais 1 colher (café) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata ou caixa de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite integral

1 pacote de coco ralado (100gr)

1 colher (sopa) de margarina

COBERTURA:

Cobertura:1 tablete de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

coco ralado e chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador, bata bem os ovos até espumar e junte com o açúcar.

Coloque todos os líquidos e bata bem.

Peneire o chocolate em pó e bata mais e depois junte a farinha peneirada aos poucos.

Coloque numa vasilha e misture melhor a farinha com uma colher de pau.

Misture delicadamente a colher de sopa e a colher de café de fermento em pó.

Unte uma forma média retangular com margarina e farinha de trigo.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média (200 - 230° C).

Desinforme frio e corte ao meio com auxilio de um fio dental ou linha para ficar reto.

RECHEIO:

Recheio:Misture tudo numa panela incluindo o coco ralado.

Mexa em fogo médio a baixo até engrossar e desgrudar um pouco do fundo da panela.

Deixe amornar num pote, sendo que é normal ficar um pouco escuro pois o coco queimou levemente.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos em potência média.

Depois misture com o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo frio e faça uma marca em volta com a faca.

Arraste o fio dental no meio do bolo onde ficou demarcado com a faca.

Molhe com bastante leite primeiro a parte debaixo do bolo.

Espalhe o recheio.

Encaixe a outra parte do bolo por cima e molhe-a com bastante leite.

Coloque por cima a cobertura e decore com coco e granulado a gosto.

Deixe na geladeira por pelo menos 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21638-bolo-prestigio-com-coco-queimado.html