

BOLO PRESTÍGIO DA CAMILLA

INGREDIENTES

BOLO

2 copos (tipo americano) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
2 ovos
2 e 1/2 copos (tipo americano) de farinha de trigo com fermento
1/2 copo (tipo americano) de achocolatado em pó
500 ml de leite (ou até dar o ponto)

RECHEIO

1 lata de leite condensado
150 g de coco ralado
1 colher (sopa) de margarina

COBERTURA

1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de achocolatado
1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

BOLO

Bata o açúcar e a margarina.
Depois acrescente os ovos.
Misture aos poucos o leite e a farinha, mexendo sempre.
Por último, coloque o achocolatado.
Coloque em uma forma de buraco no meio untada e enfarinhada.
Leve ao forno preaquecido a 250° C por cerca de 30/40 minutos.

OBSERVAÇÃO

Observação Enquanto o bolo assa, faça o recheio para que ambos esfriem para a montagem.

RECHEIO

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

Cuidado para não endurecer (deve ficar em ponto de brigadeiro mole); reserve.

MONTAGEM

Corte o bolo em três camadas.

Umedeça-as com suco de laranja (opcional).

Intercale bolo e recheio de modo que ficarão três camadas de bolo e duas de recheio; reserve.

CALDA

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sem parar.

Deixe em ponto de brigadeiro mole.

Cubra o bolo com a calda e, se preferir, decore com coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22423-bolo-prestigio-da-camilla.html>