

# 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).

Intercala 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>