

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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