

# BOLO PRESTÍGIO DA BIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

MASSA: 1/2 xícara de óleo  
1 xícara de leite morno  
4 colheres (sopa) chocolate em pó  
5 ovos  
1 e 1/2 xícara de açúcar  
2 xícaras farinha de trigo  
1 colher (sopa) fermento em pó

### RECHEIO:

RECHEIO: 1 caixa creme de leite  
2 latas de leite condensado  
1 colher (sopa) de margarina bem cheia  
100 g de coco ralado

### COBERTURA:

COBERTURA: 1 litro de leite condensado  
1 caixa de creme de leite  
200 g de chocolate ao leite picado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

MASSA: Preaqueça o forno a 180° C, bata as claras em neve e reserve.  
Misture o chocolate no leite morno, depois em um liquidificador, bata por 5 minutos o óleo, gemas, açúcar e vá acrescentando o leite com o chocolate aos poucos.  
Com uma batedeira, acrescente a farinha e o fermento, no final incorpore cuidadosamente as claras em neve com uma espátula até que fique homogêneo.  
Leve ao forno a 180° C por 40 minutos.

### RECHEIO:

RECHEIO: Em fogo baixo, derreta a margarina, acrescente o leite condensado e o coco ralado.

Mexa bem até engrossar, mesmo ponto de brigadeiro, e acrescente o creme de leite ao final, mexa até ficar uniforme e deixe esfriar em temperatura ambiente.

#### COBERTURA:

COBERTURA: Derreta o chocolate no microondas, aproximadamente por 2 minutos e mexa na metade do tempo.

Coloque em uma panela com o leite condensado e mexa em fogo baixo até ficar consistente.

Acrescente o creme de leite no final, mexa até ficar homogêneo e depois deixe esfriar em temperatura ambiente.

Utilize uma forma alta e espere o bolo esfriar para rechear, corte em 3 partes para ficar com 2 camadas de recheio e depois decore a seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22714-bolo-prestigio-da-bia.html>