

BOLO DE PRESTÍGIO GELADO

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
3 colheres de margarina ou manteira
2 e 1/2 de leite
2 xícaras de açúcar
4 caixinhas de leite moça
2 pacote de 200 g de coco ralado
1 pacote de chocolate granulado
1 caixinha de chocolate em pó 90% de cacau
3 xícaras de leite quente

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo: Em uma bacia, separe a clara da gema, com uma batedeira bata as claras em neve.

Em outra bacia, coloque as gemas, as colheres de margarina e o açúcar.

Com a batedeira ainda ligada com a velocidade baixa, coloque a farinha, o leite e bata até a massa soltar da colher, coloque 1/4 do chocolate em pó.

Unte uma forma de 36 cm por 26 cm com margarina e farinha.

Despeje a massa na forma e leve ao forno preaquecido na temperatura de 180° C.

Depois que o bolo estiver assado, tire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque 2 caixinhas de leite moça, 200 g de coco ralado e 1 colher de margarina.

Com o fogo médio, mexa sem parar.

Quando estiver soltando da panela, desligue e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, coloque as 2 caixinhas de leite moça, 1 uma colher de margarina e 2 xícaras de chocolate em pó.

Mexa sem parar, até o chocolate ficar no ponto de brigadeiro de colher (o chocolate não pode ficar duro).

MONTAGEM:

Montagem: Depois que o bolo estiver frio, desenforme e abra ele ao meio com uma linha própria para bolo.

Molhe com um pouco do leite quente e coloque o beijinho.

Depois do beijinho, coloque a outra parte do bolo e molhe com o restante do leite.

Por último, despeje o chocolate e o granulado, coloque na geladeira e depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22813-bolo-de-prestigio-gelado.html>