

BOLO DE PRESTÍGIO DIFERENTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

2 ovos

100 g de coco ralado em flocos

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

3 colheres de chocolate em pó

100 g de granulado de chocolate

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar, depois os ovos, o chocolate em pó, a farinha de trigo, o leite e o fermento.

Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador, reserve.

Unte uma forma de buraco, com manteiga e farinha de trigo.

Despeje a massa na forma untada, e por cima, despeje a mistura do recheio.

Leve ao forno preaquecido na temperatura de 180° C a 210° C, até que ao enfiar um palito, este saia limpo.

Para a cobertura, junte todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo médio, mexendo até formar uma calda grossa, reserve.

Ao retirar o bolo do forno, deixe esfriar por aproximadamente 1 hora.

Depois, retire da forma e coloque num recipiente para bolo.

Cubra com a calda reservada e coloque o granulado sobre o bolo.

Espere mais uma hora com o bolo pronto, fora da geladeira para que esfrie completamente (se colocar o bolo quente na geladeira a massa pode endurecer e ressecar).

Leve o bolo à geladeira por no mínimo 5 horas.

Sirva gelado e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23681-bolo-de-prestigio-diferente.html>