

BOLO DE PRESTÍGIO FOFINHO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

300 ml de leite

COBERTURA:

Cobertura:1 lata ou 2 caixas de creme de leite

4 colheres de chocolate (não use achocolatado)

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Separadamente, bata as gemas e o açúcar até virarem um creme homogêneo.

Ainda batendo, vá acrescentando a farinha, o leite e o chocolate.

Misture o fermento e leve ao forno 180º C por mais ou menos 40 minutos (espete um palito para ver se o bolo já está assado).

Numa panela, junte e mexa os ingredientes do recheio até engrossar.

Quando o bolo estiver assado e frio, corte-o ao meio e espalhe o recheio.

Junte os ingredientes da cobertura em um recipiente de vidro e leve ao microondas por 3 minutos (pare a cada minuto para mexer, a fim de não derramar).

Cubra o bolo com a cobertura e leve à geladeira até o dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24217-bolo-de-prestigio-fofinho.html>