

BOLO DE RAFAELLO

INGREDIENTES

- 1 massa de bolo de coco pronta já assada em forma redonda
- 5 barras de chocolate galak
- 1 caixinha 200 g de chantilly
- 2 pacotes de coco (sem açúcar)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 leite condensado

MODO DE PREPARO

Corte a massa ao meio e com um copo de água e 2 de leite condensado, umedeça a massa.

Derreta 4 barras de galak em banho-maria, desligue o fogo e acrescente o creme de leite em temperatura ambiente.

Misture bem para não empelotar e em seguida misture com o chantilly já batido.

Por fim, acrescente um saquinho de coco ralado a este creme.

Recheie o bolo, coloque a outra parte da massa e molhe novamente com a água e leite condensado (a gosto).

Cubra o bolo com o restante do creme, polvilhe o coco ralado e raspe o galak que sobrou por cima do bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24385-bolo-de-rafaello.html>