

# BOLO DE COCO COM MORANGO DA MILA

## INGREDIENTES

- 2 massas prontas de bolo de coco
- 6 ovos médio
- 1 xícara (chá) de leite comum
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 caixas de chantili
- 1 caixa de morango
- 1 caixa de doce de leite (para o recheio)
- 1 caixa de creme de leite (para o recheio)
- 1 tigela de morango picado (para o recheio)
- 1 batedeira
- 2 sacos de coco ralado

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Numa panela pequena, coloque o leite condensado, creme de leite, (ou a maisena se preferir).

Mexa em fogo médio, até dar ponto de brigadeiro.

Acrescente a tigela de morango picado e coco ralado e mexa até soltar da panela.

### MONTAGEM:

Montagem: Quando o bolo estiver frio, corte ele ao meio e disponha o recheio.

Cubra com a outra parte do bolo, (quando colocar a outra parte do bolo, com uma espátula, tire o resto do recheio das laterais do bolo, para não passar para o chantili).

### CHANTILI:

Chantili: Deixe o chantili dentro da geladeira por 12 horas, sem deixar congelar.

Num liquidificador, bata o chantili em velocidade média, até formar o creme de chantili.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25645-bolo-de-coco-com-morango-da-mila.html>