

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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