

BOLO COELHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros
3 colheres de sopa de manteiga
2 copos americano de açúcar
3 copos americano de farinha de trigo
1 copo americano de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
50 g de coco ralado
1 colher de (chá) de essência de baunilha
leite de coco para molhar o bolo

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 lata de leite condensado
1 colher de manteiga
50 g de coco ralado
1 lata de creme de leite sem soro
Para decorar:
coco ralado
cereja
macarrão espaguete cru (para fazer os bigodes do coelho)
ganache de chocolate
confete branco para fazer os dentes

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, bata os ovos, a manteiga e o açúcar, até aumentar de volume.
Adicione a farinha e o leite, misture bem.
Coloque o coco e a essência de baunilha, misture tudo.
Por último, coloque o fermento, mexa bem.
Coloque em uma forma redonda, untada e enfarinhada, e leve ao forno preaquecido em 180°C até que esteja

assado.

Espere esfriar.

Depois de frio, corte dois pedaços da borda dando formato a cabeça do coelho, utilizando os pedaços para fazer as orelhinhas, reserve.

Corte a parte que sobrou do bolo ao meio, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o coco ralado, misture e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e adicione o creme de leite, misture bem e deixe esfriar um pouco.

MONTAGEM:

Montagem:No prato que for servir, coloque uma parte do bolo e molhe com leite de coco.

Coloque o recheio, coloque a outra parte do bolo, molhe e coloque o recheio.

Arrume as orelhinhas e passe o recheio sobre elas também.

Espalhe coco ralado sobre o bolo todo e sobre as orelhas.

Com o ganache, faça os olhos, a boca e contorne as orelhas.

Coloque a cereja fazendo o nariz e o espaguete fazendo os bigodes.

Coloque os confetes brancos fazendo os dentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26318-bolo-coelho.html>