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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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