

BOLO DE PRESTÍGIO MOLHADINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 barra de manteiga (200 g)
3 xícaras de (chá) de açúcar
6 ovos
8 xícaras de farinha de trigo com (fermento) sabor chocolate
2 xícaras de (chá) de leite
1 pitada de sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
2 colheres de sopa de manteiga
4 xícaras de (chá) de coco fresco (ralado)

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira, a manteiga e o açúcar, até que se misturem.
Depois no mesmo recipiente da batedeira, coloque os ovos e bata por 10 minutos, para o seu bolo não ficar com cheiro do ovo.
No mesmo recipiente, coloque o trigo bata no máximo da sua batedeira.
Coloque o leite e o sal a (gosto).
Pegue uma forma de 1 kg e unte com manteiga e trigo, até cobrir a forma.
Depois, leve ao forno por 45 minutos.
É só esperar esfriar.

Quando o bolo estiver frio, corte ele ao meio.

RECHEIO:

Recheio: Coloque dentro de uma panela, o leite condensado com creme de leite, a manteiga e o coco.

Mexa, até que misture.

Depois leve ao fogo até ficar cremoso.

Para finalizar, o bolo já cortado ao meio, coloque o recheio e feche novamente.

COBERTURA:

Cobertura: Dentro de uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó.

Depois mexa e leve ao fogo, até que fique grossinho que nem mingau.

Com o bolo fechado, coloque a cobertura por cima, até que cubra o bolo.

Para finalizar, decore com coco ralado ou chocolate em barra ralado.

E sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28118-bolo-de-prestigio-molhadinho.html>