

BOLO CAPPUCCINO PRÁTICO COM RECHEIO DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolo de chocolate (qualquer marca)

3 colheres (sopa) de café em pó solúvel

1 colher (chá) de canela em pó ou a gosto

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 garrafa de leite de coco

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de leite condensado

1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Aqueça o leite de coco até mornar, desligue o fogo e misture o café e a canela, mexa até dissolver.

Na batedeira coloque a fusão do leite-café-canela e junte a massa do bolo pronta e acrescente a margarina e os ovos.

Mexa até ficar uma massa homogênea.

Coloque na forma já untada com margarina (ou manteiga) e a farinha de trigo e leve ao forno já preaquecido.

Espere assar e retire do forno.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o leite condensado e o coco ralado.

Mexa até que seja possível ver o fundo da panela.

Desligue o fogo e coloque o prestígio ainda quente no bolo.

Você pode fazer dois bolos e colocar o recheio ou dividir o bolo em dois e acrescentar o recheio.

TEMPO DE ASSAR:

Tempo de assar: Forma redonda/quadrada: 30 - 45 minutos.

Forma com o furo no meio: 45 - 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28896-bolo-cappuccino-pratico-com-recheio-de-prestigio.html>