

BOLO MESCLADO COM BEIJINHO

INGREDIENTES

4 ovos
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
2 e 1/4 xícaras de chá de leite
2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
4 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento em pó
4 colheres de sopa de achocolatado ou Nescau
1 lata de leite condensado
1 e 1/4 xícaras chá de leite
100 g de coco ralado
1 pote 350 g de Nutella
raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma e continue batendo.

Coloque o açúcar, 1 xícara de leite, a farinha e 3 colheres de margarina.

Acrescente o fermento em pó misturando sem bater.

Divida a massa em duas partes.

Numa delas, misture 3 colheres de sopa do achocolatado em pó ou Nescau.

Numa forma de 24 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, coloque alternadamente porções de massa branca e massa de chocolate.

Mescle com um garfo as massas na forma.

Asse em forno preaquecido, a 200°C, por aproximadamente 40 minutos ou até que o palito saia seco.

RECHEIO DE BEIJINHO:

Recheio de Beijinho: Numa panela, coloque o leite condensado, 1 xícara de leite, 1 colher de margarina e o coco ralado. Leve ao fogo, mexendo até começar a desgrudar do fundo da panela.

Deixe esfriar e recheie.

COBERTURA:

Cobertura: Espalhe a Nutella sobre o bolo e coloque as raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30051-bolo-mesclado-com-beijinho.html>