

# BOLO PRESTÍGIO DE TRAVESSA

## INGREDIENTES

- 1 caixa de mistura para bolo de chocolate
- 300 ml de todyinho
- 1 pacote de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 1 barra de chocolate (130 g aproximadamente)
- 1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Prepare o bolo conforme as instruções, depois de frio esfarele e divida em duas partes.

Coloque metade em um refratário e amasse com uma colher.

Regue com metade do todyinho e reserve.

Leve o coco, a margarina e o leite condensado ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Coloque sobre a primeira camada de bolo.

Cubra com a outra metade de bolo esfarelado, amasse novamente com a colher e regue com o restante do todyinho.

Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.

Despeje por cima.

Decore com chocolate granulado e leve para gelar por 1 hora.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30116-bolo-prestigio-de-travessa.html>