

# BOLO PRESTÍGIO DA ABIMA

## INGREDIENTES

### COCADA MOLE:

Cocada mole: 200 g de coco fresco ralado ou 100 g de coco seco em flocos grandes

1 lata de leite condensado

1 colher das de café de essência de baunilha

1 colher das de café de rum

1 rama pequena de canela (opcional)

### BRIGADEIRO COBERTURA:

Brigadeiro cobertura: 1 lata de leite condensado

6 colheres das de sopa de cacau em pó, peneirado

200 g de creme de leite UHT

100 g de manteiga sem sal

### DECORAÇÃO:

Decoração: Flores em pasta americana

Flocos de coco seco ou fresco

## MODO DE PREPARO

### COCADA:

Cocada: Misture bem os ingredientes e leve ao fogo por cinco minutos após início da fervura. Desligue o fogo e reserve.

### BRIGADEIRO COBERTURA:

Brigadeiro cobertura: Misture bem o leite condensado com o cacau e o creme de leite.

Leve ao fogo, mexendo constantemente, até obter um brigadeiro cremoso.

Desligue o fogo, acrescente a manteiga e misture bem.

Utilize na montagem.

### MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo: Faça um corte nos bolos deixando 2 cm nas laterais formando uma caixa, retire a parte cortada e reserve.

Recheie os bolos com a cocada mole e feche com o bolo reservado.

Cubra com o brigadeiro e decore a gosto.

---

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30829-bolo-prestigio-da-abima.html>