

# BOLO MESCLADO COM COBERTURA DE BEIJINHO

## INGREDIENTES

### MASSA BRANCA:

Massa Branca: 3 ovos grandes

1/2 xícara de óleo

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

2 xícaras de açúcar

250 ml de leite

3 xícaras de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

### MASSA CHOCOLATE:

Massa Chocolate: 4 ovos

4 colheres de sopa de chocolate em pó

1/2 xícara de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sobremesa) de fermento

250 ml de leite

### COBERTURA:

Cobertura: 1 Lata de Leite Condensado

1 pacote de coco ralado (mais ou menos 60 g )

## MODO DE PREPARO

Comece fazendo a massa branca em um recipiente.

Bata os ovos até ficarem bem clarinhos.

Adicione o óleo sem parar de bater, e depois o açúcar de uma só vez e continue batendo.

Adicione a baunilha. Aos poucos despeje o trigo e o leite.

Depois de bem batido, adicione o fermento e misture só por alguns segundos (pois se bater muito depois de colocar o fermento o bolo não crescerá).

Reserve.

Em outro recipiente faça o mesmo procedimento.

Bata os ovos até ficarem clarinhos e adicione o óleo sem parar de bater.

Coloque o açúcar todo de uma só vez. Adicione o chocolate em pó. Aos poucos, coloque o trigo e o leite. E vá batendo.

Depois de bem batido, adicione o fermento e misture (por alguns segundos, para não perder o efeito de crescer o bolo).

Unte uma forma grande com margarina e farinha de trigo.

Jogue a massa branca na forma, e em seguida a de chocolate (se preferir pode fazer ao contrario).

Mexa com a ponta de uma colher fazendo uns desenhos, e leve ao forno preaquecido (no mínimo 5 minutos em fogo médio, ou alto se o forno for fraquinho).

Eu mantive o bolo assando no forno entre 240º a 260ºC no inicio e depois aumentei bem pouco. Tudo depende do seu forno. Se ele for bem quente, melhor manter só 240ºC. Se for fraquinho como o meu, o melhor é deixar em temperatura alta.

Sempre olhe o bolo, e espete com palito para ver se sai molhado. Se sair seco, é porque está pronto!

Porém, só veja o bolo depois de 30 minutos após coloca-lo no forno!

Enquanto o bolo estiver assando, faça a cobertura:

Leve ao fogo o leite condensado e o coco ralado.

Vá mexendo em fogo baixo até começar a engrossar. Porém não precisa deixar até ficar no ponto do docinho Beijinho. Só deixe engrossar e já tire do fogo.

Depois de tirar o bolo do forno, espere esfriar um pouco para tirá-lo da forma (se não, pode despedaçar).

Jogue a cobertura e espalhe com uma colher.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34670-bolo-mesclado-com-cobertura-de-beijinho.html>