

BOLO PRESTIGIO RÁPIDO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:5 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado(ou caixinha)

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) de margarina

COBERTURA:

Cobertura:ganache

chantilly

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:No liquidificador bata por 5 minutos, os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.

Em uma tigela junte a farinha de trigo, o chocolate, o fermento em pó e a pitada de sal.

Na mistura dos secos junte a mistura obtida no liquidificador, mexa bem e coloque numa forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio preaquecido até que ao enfiar o palito ele saia limpo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque todos os ingredientes e vá mexendo no fogo baixo, até que engrosse um pouco e quando passe a colher no meio veja o fundo da panela.

Retire da panela, coloque em outro recipiente e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Depois do bolo assado e frio, corte no meio ou em 3 discos.

Molhe com leite ao seu gosto e espalhe o recheio também já frio.

Monte novamente e finalize com a cobertura ao seu gosto, chantilly ou ganache.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35095-bolo-prestigio-rapido.html>