

BOLO DE AMENDOIM E COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

3/4 xícara ((chá) de água

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1º RECHEIO E COBERTURA:

1º Recheio e cobertura:400 g de doce de leite cremoso

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

2º RECHEIO:

2º Recheio:1 embalagem de pó para pudim sabor coco

1 xícara (chá) de leite

1 lata de creme de leite (retire e reserve o soro)

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes:o soro do creme de leite reservado, adoçado a gosto

250 g de pé de moleque triturado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gema com a água até dobrar o volume.

Acrescente o açúcar e bata até obter um creme claro e fofo.

Sempre batendo, junte a farinha e o chocolate peneirados.Retire da batedeira e misture delicadamente as claras em neve e o fermento.

Preaqueça o forno a 180°C.

Prepare uma forma redonda de 25 cm de diâmetro unte, forre com o papel manteiga e polvilhe com farinha. Despeje a massa na forma e leve ao forno quente para assar.

1º RECHEIO E COBERTURA:

1º recheio e cobertura: Bata todos os ingredientes na batedeira até ficar cremoso e reserve.

2º RECHEIO:

2º recheio: Dissolva o pó para pudim no leite.

Leve ao fogo e mexa até engrossar.

Deixe esfriar, acrescente o creme de leite e bata bem.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio, regue com metade do soro, coloque um pouco do 1º recheio e, sobre este, o 2º recheio.

Coloque a outra camada do bolo, regue com o soro restante e cubra todo o bolo com o restante do 1º recheio.

Polvilhe o pé de moleque triturado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35176-bolo-de-amendoim-e-coco.html>