

# BOLO PRESTÍGIO DA KARYNA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 400 g de farinha de trigo

3 ovos

120 ml de leite

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 coco fresco ralado

1/2 lata de leite moça (reserve a outra metade para a cobertura)

1 colher de margarina

### COBERTURA:

Cobertura: 3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de margarina

e o restante da leite moça

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Rale o coco e coloque meia lata de leite moça e a margarina.

Mexa até soltar do fundo.

Corte o bolo ao meio com o auxílio de uma linha de costura e coloque o recheio.

Cubra com a outra parte do bolo e reserve.

### COBERTURA:

Cobertura: Coloque o restante do leite moça em uma panela com o chocolate e a margarina.

Mexa até desgrudar do fundo.

Coloque a calda ainda quente sobre o bolo.

Coloque o granulado para decorar.

Leve para gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35731-bolo-prestigio-da-karyna.html>