

BOLO COM CREME DE COCO E CHANTILLY

INGREDIENTES

RECHEIO :

Recheio :1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

1 garrafinha de leite de coco pequeno

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

COBERTURA :

Cobertura :1 caixinha de chantilly

MODO DE PREPARO

MASSA :

Massa :Bata bem a manteiga com o açúcar e as gemas.

Acrescente a farinha de trigo, as claras batidas em neve e misture tudo com o coco e o fermento.

Leve para assar em forno alto (250ºC).

RECHEIO :

Recheio : Pegue todos os ingredientes e coloque em uma panela.

Mexa até que engrosse.

Quando esfriar o bolo molhe um pouco com água e um pouco de açúcar.

Despeje o recheio em uma das partes e cubra com a outra.

COBERTURA :

Cobertura : Bata o chantilly de caixinha em uma batedeira ou em um liquidificador.

Quando já estiver no ponto de creme passe por cima e dos lados do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36955-bolo-com-creme-de-coco-e-chantilly.html>