

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 (250°C).

RECHEIO :

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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