

BOLO DE PRESTÍGIO DA SOGRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de óleo

1 xícara de água fervida

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 xícara de leite fervido

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1 lata de leite

2 gemas

2 colheres maisena

1 colher de margarina

100 g coco ralado fresco

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite

4 colheres de chocolate em pó

1 colher de margarina

Leite para molhar o bolo

bolinhas em flocos de chocolate preto e branco pra decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as gemas e as claras.

Bata na batedeira só as gemas, e sem desligar vá acrescentando os ingredientes aos poucos, a começar das claras até formar um liquido espumoso. Ainda sem desligar acrescente a sequêcia de ingredientes seguindo a regra que para acrescentar o próximo certifique-se que esteja bem batido (uniforme) desse modo, bata o chocolate, o óleo, a água, a farinha (1 xícara por vez para não embolotar), o fermento, o bicarbonato e por fim o leite. Leve ao forno médio, preaquecido em forma untada com farinha e açúcar e asse por 40 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio:Dissolva a maisena no leite, acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo mexendo ate engrossar.

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo, mexendo bem, até formar bolhas grandes.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio no comprimento.

Molhe com o leite e coloque o recheio.

Coloque a outra metade e molhe novamente.

Jogue a cobertura e acrescente as bolinhas de flocos ou granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37372-bolo-de-prestigio-da-sogra.html>