

# 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 líquido espumoso. Ainda sem desligar acrescente a sequência 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 até 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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