

# BOLO PRESTÍGIO SEM LEITE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 6 ovos

2 xícaras de óleo

2 xícaras de água

2 xícaras de açúcar

4 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de chocolate em pó

2 colheres de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado de soja

1 xícara de água

5 colheres de açúcar

1 pacote de coco ralado em flocos

### COBERTURA:

Cobertura: 10 colheres de sopa de chocolate em pó sem lactose

2 colheres de sopa de margarina

2 latas de leite condensado de soja

1 pacote de chocolate granulado ou chocolate em barra ralado sem lactose

1 pacote pequeno de coco ralado

Se quiser decorar com morango

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture os 6 primeiros ingredientes e bata na batedeira em velocidade alta por aproximadamente 5 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea. Acrescente o fermento em pó e misture bem. A massa fica um pouco mole.

Unte as formas com óleo de cozinha e farinha de trigo. Divida a massa e coloque em duas formas do mesmo tamanho, aproximadamente 22x33 centímetros. Despeje a massa em fôrmas untadas e leve ao forno. Asse em forno preaquecido. Não abra o forno antes dos 30 primeiros minutos. Use um garfo para verificar se o bolo está

assado. Quando espetar o garfo e ele sair seco, sem resíduo da massa, o bolo está no ponto.

Deixe o bolo esfriar, desenforme e reserve.

#### RECHEIO:

Recheio:Leve todos os ingredientes ao fogo até formar um creme grosso. Reserve e deixe esfriar.

#### COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo o chocolate, a margarina e o leite condensado.

Vá mexendo sem parar até que a cobertura desgrude da panela, quando mexer com a colher e conseguir ver o fundo da panela, está no ponto. Em seguida, retire do fogo e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma camada do bolo.

Acrescente o recheio.

Coloque a outra camada do bolo.

Cubra com a cobertura de chocolate.

Por último jogue o chocolate granulado e coco ralado para enfeitar.

Leve à geladeira e sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39573-bolo-prestigio-sem-leite.html>