

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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