

# BOLO PRESTÍGIO DA ARIANE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

2 colheres de sopa de manteiga

### COBERTURA:

Cobertura: 1 e 1/2 lata de leite condensado

8 colheres de sopa de Nescau / ou chocolate em pó

2 colheres de sopa de manteiga

350 g de granulado

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes na panela, em fogo baixo e mexa até levantar fervura. Deixe esfriar por uns 10 minutos para encorpar o recheio.

Coloque metade do conteúdo da panela em cima da 1<sup>a</sup> massa do bolo.

Coloque então a 2<sup>a</sup> massa do bolo em cima do recheio.

Corte a 2<sup>a</sup> massa ao meio e retire uma parte.

Então molhe o bolo novamente, e acrescente o estante do recheio.

Coloque a outra metade da 2<sup>a</sup> massa e molhe também.

### COBERTURA:

Cobertura: Coloque todos os ingredientes na panela, em fogo baixo e mexa até levantar fervura.

Deixe esfriar por uns 10 minutos para encorpar a cobertura. Comece a cobrir o bolo pelas laterais, e finalize a parte de cima.

Coloque o granulado em volta e em cima do bolo.

Deixe esfriar e coloque na geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40108-bolo-prestigio-da-ariane.html>