

BOLO CROCANTE DE OVOMALTINE E RECHEIO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo: 1 xícara de ovomaltine
50 g de margarina ou manteiga
1 colher de sopa de óleo
2 xícaras de açúcar
2 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
200 ml de leite morno
1 colher de sopa de fermento em pó

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 200 g de leite condensado
100 g de coco ralado
30 g de margarina sem sal

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 2 copos de leite
7 colheres de achocolatado
30 g de margarina
5 colheres de sopa de açúcar
granulado para decorar

MODO DE PREPARO

PREPARO DO BOLO:

Preparo do bolo: Bata no liquidificador o açúcar, a margarina, o óleo e os ovos até que misture tudo. coloque a farinha de trigo em uma vasilha e coloque o preparo do liquidificador e mexa, aos poucos adicione o leite e por fim coloque o ovomaltine e o fermento e misture tudo.
Unte uma forma e coloque a massa no forno a 180°C por aproximadamente 1 hora.

PREPARO DO BEIJINHO:

Preparo do beijinho: Coloque tudo em uma panela e mecha sem parar até que comece a desgrudar da panela.

PREPARO DA COBERTURA:

Preparo da cobertura: Coloque tudo no fogo e deixe até levantar fervura e começar a engrossar.

MONTAGEM:

Montagem: Depois de tudo preparado e o bolo já frio, corte-o ao meio e coloque o beijinho, depois regue a cobertura por cima e decore com o granulado.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41278-bolo-crocante-de-ovomaltine-e-recheio-de-beijinho.html>