

BOLO PRESTÍGIO COM BIS DA FABI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos
1/2 copo americano de óleo
2 xícaras de (chá) de açúcar
2 colheres das de (chá) de café solúvel
1 copo americano de chocolate de sua preferência
2 copos e 1/2 de farinha de trigo (copo americano)
1 colher de sobremesa de fermento para bolo

RECHEIO:

Recheio:100 g de coco ralado
1/2 vidro de leite de coco
1 lata de leite condensado
1/2 copo americano de leite
1 colher de (chá) de maisena
1 caixinha de bis

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos com o óleo e o açúcar até formar uma massa branca.
Em seguida acrescente o resto dos ingredientes da massa.
Bata até ficar homogênea, por último coloque o fermento.
Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.
Retire do forno e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Coloque todos os ingredientes do recheio em uma panela e leve ao fogo.
Não pare de mexer até engrossar.
Com o bolo morno ou frio desenforme e abra-o ao meio.
Coloque o recheio e a outra parte do bolo.

Por cima espalhe leite condensado a seu gosto e coloque pequenos pedaços de bis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41310-bolo-prestigio-com-bis-da-fabi.html>