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