

MELHOR BOLO PRESTÍGIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

4 colheres de chocolate em pó

2 colheres de manteiga

3 xícaras de farinha

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

2 colheres de fermento

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres de sopa de manteiga

2 latas de leite condensado

500 g de coco fresco

1/2 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 450 g de chocolate picado

1/2 lata de creme de leite

Colocar um pouco de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes (exceto fermento) por aproximadamente 5 minutos.

Depois, desligar a batedeira e colocar o fermento e misturar manualmente.

Levar ao fogo por aproximadamente 40 minutos (até espetar o garfo e sair limpo).

RECHEIO:

Recheio: Colocar a manteiga na panela e deixar derreter, colocar em seguida o leite condensado e o coco. Mexer até soltar do fundo da panela.

Deixar esfriar um pouco e colocar o creme de leite.

O creme de leite faz com que o recheio fique mais cremoso e mais fácil de espalhar no bolo.

Não esqueça de molhar o bolo ou com um leite com chocolate bem forte ou com guaraná.

COBERTURA:

Cobertura: Deixar para fazer a cobertura quando o bolo estiver todo montado.

Derreter o chocolate (ou em banho maria ou no microondas) e colocar o creme de leite e um pouco de leite.

Coloque a cobertura logo em seguida por que ela vai endurecendo e vai ficando mais difícil de espalhar no bolo.

Antes de começar a montagem do bolo, deixe ele esfriar bem e coloque por uns 10 minutos no freezer, o bolo não esfarela.

Use a criatividade na decoração (em um dos bolos coloquei morango e ficou delicioso).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41949-melhor-bolo-prestigio.html>