

# BOLO DA ANDREA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 gemas  
2 ovos  
2 claras batidas em neve  
2 xícaras de açúcar  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 1/2 de sopa de chocolate em pó puro cacau ou 1 xícara de nescau.  
1 xícara de óleo de girassol  
1 xícara de água morna  
1 colher de sopa de fermento

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite moça  
1 caixinha de creme de leite  
1 caixinha de creme pra chantilly  
4 colheres de sopa de coco ralado  
1 colher de margarina

### COBERTURA:

Cobertura: Os mesmos ingredientes do recheio e raspas de chocolate ao leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as 3 gemas por 4 min  
Acrescente o açúcar e bata por 1 min  
Depois a xícara de óleo e bata mais 2 minutos até que fique bem pastoso.  
Acrescente o outros ingredientes para a massa um por um, por último coloque o fermento e mexa sem bater e as claras em neve, mexa bem leve com a colher, para bolo ficar bem fofo. Coloque pra assar em forno preaquecido a 180°C por 55 minutos.

## RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura:Em uma panela coloque o leite moça, a margarina e leve ao fogo até ficar no ponto de brigadeiro, quando esfriar coloque o coco e o creme de leite e mexa bem leve, reserve.

Bata o chantilly na batedeira até ficar no ponto de neve, pegue 2 colheres de sopa do recheio já pronto e misture com o chantilly já batido, reserve.

## MONTAGEM:

Montagem:Divida o bolo ao meio e regue com um pouco do chantilly já misturado com o recheio (separe um pouco do mesmo para fazer a cobertura).

Em seguida coloque um pouco do recheio por cima do chantilly e feche o bolo com a outra parte.

Faça a cobertura misturando o restante do recheio e do chantilly por cima do bolo, coloque raspas de chocolate, pode colocar morangos se quiser por cima e junto com o recheio, como achar melhor e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44813-bolo-da-andrea.html>