

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 chantillym

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 fofinho. 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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