

BOLO PRESTÍGIO DELÍCIA

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 1/2 copo de leite
1 pacote de coco ralado (100 g)
2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
8 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de manteiga/margarina
1 colher (sopa) fermento em pó
1 pitada de sal
baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as gemas em um recipiente à parte.

Bata as claras em neve e acrescente uma pitada de sal.

Acrescente as gemas.

Adicione o açúcar devagar, baunilha a gosto.

Ferva o leite, acrescente a farinha de trigo peneirada aos poucos, acrescente o leite junto da farinha de trigo aos poucos, para a massa não endurecer.

Continue batendo até homogeneizar a massa.

Acrescente 4 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado.

Finalize batendo devagar o fermento em pó peneirado.

RECHEIO:

Recheio: Leve em uma panela em fogo baixo 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 1 pacote de coco ralado, baunilha a gosto, mexendo aos poucos para não grudar.

Deixar no fogo até ficar homogêneo.

COBERTURA:

Cobertura: Leve em uma panela em fogo baixo 1 lata de leite condensado, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó, 2 colheres de manteiga/margarina, mexendo sempre até levantar fervura, tendo sempre cuidado para não grudar na panela.

Após levantar fervura continuar à mexer e desligar.

Mexer até esfriar ou o a cobertura ficar lisa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44895-bolo-prestigio-delicia.html>