

BOLO PRESTÍGIO TOTAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara e 1/2 de açúcar (pode ser menos, se a pessoa quiser ou substituir por adoçante forno e fogão)

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de achocolatado em pó (light por ser menos doce)

1/2 xícara de óleo (pode ser óleo de girassol)

1 xícara de água quente

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de leite condensado

2 colheres (sopa) de côco ralado

2 colheres (sopa) de guaraná (refrigerante, para molhar a massa inferior)

COBERTURA:

Cobertura: 4 colheres (sopa) de leite desnatado

1/2 xícara de achocolatado em pó (light)

1 colher (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de açúcar.

Coco ralado

Confeitos de bolinha (pode ser usado outro tipo, de acordo com a criatividade)

MODO DE PREPARO

Unte uma fôrma: redonda, retangular ou com buraco no meio.

Bata os ovos com o açúcar (até formar um creme), depois acrescente aos poucos o óleo, o achocolatado e a farinha (dica: dê uma peneirada nela antes de colocá-la).

Por último, o fermento (misturado delicadamente, e caso faça bolinhas bata um pouco com a batedeira na velocidade baixa).

Leve ao forno pré aquecido na temperatura 180°C.

Quando o bolo estiver pronto (naquele esquema: colocar um palito pra ver se sai seco), retire do forno, deixe esfriar, desenforme e corte-o ao meio (caso use forma redonda ou retangular). A seguir molhe com guaraná.

Depois ponha o beijinho por cima, espalhando. Depois encaixe a "tampa" e cubra com a calda de chocolate (cobertura). Logo em seguida, jogue coco ralado até cobrir completamente. Finalize com confeitos de bolinhas pretas e brancas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46456-bolo-prestigio-total.html>