

BOLO DE PRESTÍGIO PRÁTICO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolo de chocolate

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de margarina

100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Prepare o bolo conforme as instruções da embalagem, coloque para assar e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Enquanto o bolo esfria, prepare o recheio colocando a margarina numa panela até derreter.

Em seguida acrescente o leite condensado e meio pacote do coco ralado, reservando o restante para decorar.

Mexa até engrossar e desgrudar do fundo da panela, porém sem ficar muito consistente.

Reserve

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho maria e depois vá acrescentando o creme de leite aos poucos, até formar um creme liso e brilhante.

MONTAGEM:

Montagem: Assim que o bolo estiver totalmente frio desenforme e corte-o ao meio com o auxílio de uma faca grande, ou um utensílio específico.

Tire a metade de cima e espalhe o recheio sobre a de baixo.

Coloque novamente a outra metade e espalhe a cobertura por toda a extensão e nas laterais.

Decore com coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46924-bolo-de-prestigio-pratico.html>