BOLO PRESTÍGIO DA TIA KELLY

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de leite (morno)

4 colheres de sopa de margarina(derretida)

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

3 ovos (inteiros)

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

3 colheres de chocolate em pó

2 colheres de chantilly de chocolate

Faça o brigadeiro e deixe esfriar,

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

100 g de flococo

1 caixinha de chantilly pequena branca

Faça o beijinho e deixe esfriar

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:1 xícara de leite

4 colheres de chocolate em pó

1 colher de margarina

2 colheres de açúcar

Pegue 1 parte da calda e acrescente 1 xicara de leite

COBERTURA:

Cobertura:1 litro de chantilly sabor de chocolate

cereja, morango ou granulado

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1:Faça o brigadeiro e deixe esfriar.

Acrescente as 2 colheres de chantilly, mexendo devagar para ficar leve o recheio.

Cubra a primeira camada do bolo.

Coloque outra camada de bolo e molhe com a metade calda com leite.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Faça o beijinho e deixe esfriar.

Acrescente o chantilly branco ao beijinho em seguida espalhe sobre o bolo.

Coloque a última camada de bolo, molhe.

Monte o bolo na forma que foi assado.

Leve ao congelador para endurecer o recheio.

Em seguida desenforme o bolo e cubra com chantilly e a outra parte da calda.

CALDA:

Calda:Deixe no fogo baixo até engrossar, mexendo algumas vezes.

Desligue e reserve.

para molhar o bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48615-bolo-prestigio-da-tia-kelly.html